TACHAI

Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo, GAK's y la Garbancita Ecológica

2,50€

Nº 32 - Febrero 2012

"GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA Y DEMOCRACIA DEL CONSUMIDOR: GORDOS Y FLACOS"

CÚRCUMA, UNA ESPECIA PARA USAR CADA DÍA ● CARTA A PROFESOR@S, MADRES Y PADRES ● ¿QUÉ HACEMOS CON LOS RESIDUOS RADIACTIVOS DE LAS CENTRALES NUCLEARES? ● TRANSICIÓN A LA CESTA BÁSICA SEMANAL ● ECONOMÍA POLÍTICA DE LA AUTOGESTIÓN COOPERATIVA ● ECOFEMINISMO(S): LA MIRADA DE KAREN WARREN

SUMARIO

EDITORIAL.
Pag 3

-Libre comercio de alimentos: lo llaman Democracia y no lo es.

1. INFORMACION ALIMENTARIA.
Pag 4 - 12

-Cúrcuma, una especia para usar cada día.
-Propiedades nutritivas de la acelga.
-Plantas silvestres comestibles en Madrid.
-Recetas:
-Estofado de seitán.
-Aguacates rellenos.

2. EDUCACIÓN ALIMENTARIA.
Pag 13 - 17

-Carta a profesor@s, madres y padres.
-Excursión a la autogestión. Visita de alumn@s a la Cesta Básica.
-Fiesta infantil en la lavandería.

3. PROTECCIÓN DE LA NATURALEZA, MEDIO AMBIENTE Y ENERGÍA.
Pag 18 - 24

-La trashumancia.
-¿Qué hacemos con los residuos radiactivos de las centrales nucleares?.

4. CONSUMO RESPONSABLE EN ACCIÓN.
Pag 25 - 37

-Autogestión en la Cesta Básica.
-Reparto a domicilio, autogestión y precios.
-Transición a la Cesta básica semanal.
-Participación y precios.
-Colaborador/a activ@ y crecimiento autogestionado.
-De cómo nacio Cauliflower Power.
-Autogestión en el GAK de Alcalá:familias de acogida y familias acogedoras.

5. DIÁLOGO CAMPO-CIUDAD. HABLAN L@S -AGRICULTOR@S
Pag 38 - 42

-Carta de Ecoeduco.
-Respuesta a la llamada de Aiguaclara para sacar mandarinas.

6. CONSUMO RESPONSABLE Y COOPERATIVISMO.
Pag 43 - 51

-La historia no escrita.
-Economía política de la autogestión cooperativa.
-El "dentro" y el "fuera" de la Garbancita Ecológica.

7. GLOBALIZACIÓN E INSEGURIDAD ALIMENTARIAS.
Pag 52 - 53

-La europa del euro y la seguridad alimentaria.

8. ECONOMÍA, SOCIEDAD Y NATURALEZA.
Pag 54 - 55

-Escuela, sociedad y mercado.

9. ECOFEMINISMO, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y GÉNERO.
Pag 56 - 59

-Ecofeminismo(s): la mirada de karen Warren.

10. MOVIMIENTOS SOCIALES.
Pag 60 - 65

-Trueque de juguetes en Vallecas Villa.
-Con la de casa vacias que hay en la ciudad.

10. LIBROS.
Pag 66 - 67

-Limpieza hepática y de la vesícula.
-El cáncer no es una enfermedad.
-Ecofeminismo, Hacia otro mundo posible.
-Quien invade a quién.

TACHAI: Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs) y La Garbancita Ecológica.
Nº 30, Septiembre 2011. revistatachai@gmail.com ; lacestabasica@nodo50.org
www.lagarbancitaecologica.org
tlfno: 618215863; fax: 914292938

TACHAI
Revista de los Grupos Autogestionados de Konsumo,GAK´s y la Garbancita Ecológica

LIBRE COMERCIO DE ALIMENTOS: LO LLAMAN DEMOCRACIA Y NO LO ES

La especulación con los alimentos transformados en mercancías, junto a la acumulación de tierras fértiles en los países dependientes por parte de multinacionales y la producción industrial de alimentos y agrocombustibles para la exportación, desaloja a pueblos enteros de su entorno tradicional, forzando migraciones masivas y produciendo millones de muertos por desnutrición o exceso y nocividad de los alimentos. En África subsahariana, la esperanza media de vida pasó de 59 a 49 años en la última década y media, un 60% de la población vive en la pobreza y un 70% carece de agua potable.

El libre comercio se presenta como la mejor fórmula de relación pacífica y cooperativa entre los pueblos. La doctrina de las relaciones internacionales, considera a los estados como sujetos iguales que, libremente, realizan transacciones en el mercado internacional. Nada más lejos de la realidad. Los intercambios de los países ricos con un país como Somalia -soga y cuello- sólo pueden calificarse como una injusticia armada.

Realmente, el orden alimentario internacional es un orden caníbal. Las muertes por falta o por exceso de alimentos son asesinatos. Un genocidio alimentario silencioso que discurre bajo la superficie de la libertad de empresa, el mercado global y la democracia. Las políticas neoliberales contra la humanidad, aplicadas por gobiernos de derechas y de izquierdas, están legitimadas por los votos que les colocan en el poder.

Cualquier intento verdadero para detener el holocausto causado por las políticas alimentarias, la destrucción de la biodiversidad, los accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, los accidentes de tráfico, debe contar con que nosotr@s mism@s apoyamos, por acción y por omisión, esas políticas.

La conciencia de que confundimos “democracia” con “dictadura parlamentaria de los mercados y control ideológico de la población”, debe ir acompañada de algunas preguntas: ¿qué debo hacer al respecto? ¿Cómo, cuándo, dónde y con quién puedo hacerlo?

La política –como actividad de tejer un tejido social cooperativo y pacífico- exige enfrentarnos con las consecuencias de nuestros hechos y nuestras prioridades. La libertad no consiste en hacer lo que nos apetece sin preocuparnos de las consecuencias, sino en la capacidad para hacer lo que debemos y no lo que, bajo la máscara de libertad, ejecuta el guión programado por el poder.

La democracia no debe tener adjetivos, pero ¿cómo podemos caracterizar nuestros sistemas parlamentarios, identificados como DEMOCRACIA sin añadir DE MERCADO, SIN DERECHOS ECONÓMICOS, SOCIALES, CULTURALES Y ALIMENTARIOS, VIRTUAL, CONTEMPLATIVA, REVERSIBLE, SIN FUTURO y SIN ALMA?

Frente a la revolución que los gobiernos realizan a favor de los bancos, protagonizamos, desde el consumo responsable agroecológico, autogestionado y popular, un movimiento alimentario consciente, participativo y cooperativo. Una revolución democrática en defensa de la seguridad y la soberanía alimentaria contra el totalitarismo y la violencia de la alimentación industrial de mercado.

CÚRCUMA, UNA ESPECIA PARA USAR CADA DÍA

La cúrcuma es un producto amarillo que se obtiene de triturar el rizoma seco de la planta cúrcuma longa. Pertenece a la familia del jengibre y a pesar de no tener propiedades nutritivas, es el alimento conocido con un mayor poder antiinflamatorio gracias a uno de sus componentes, el colorantenatural llamado curcumina.

La cúrcuma aparece en textos médicos de la India, China, Tibet y Oriente Medio desde hace más de dos mil años y es uno de los elementos más comunes en la medicina ayurvédica (medicina tradicional india) que la utiliza en el tratamiento de flatulencias, ictericia, desequilibrios del hígado, infecciones, artritis, orina sanguinolenta, dolor de muelas, hematomas, cólicos, etc., etc., etc. En Occidente cada vez se reconocen más sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias y, a raíz de los estudios iniciados por los doctores Richard Béliveau de la Universidad de Québec en Montreal y Bharat Aggarwal en el hospital M.D. Anderson Cancer Center en Houston, la cúrcuma es considerada un complemento alimentario muy importante en la inhibición de tumores cancerígenos y coadyuvante de la quimioterapia.

LA CÚRCUMA ES:

- **Analgésica**
- **Antibacteriana**
- **Anticancerígena**
- **Anticoagulante**
- **Antihistamínica**
- **Antiinflamatoria**
- **Antioxidante**
- **Antiparasitaria**
- **Antivírica**
- **Carminativa**
- **Cicatrizante**
- **Colagoga (facilita el vaciado de la vesícula biliar)**
- **Colerética (favorece la producción de bilis)**
- **Diurética**
- **Expectorante**
- **Fungicida**
- **Hepatoprotectora**
- **Hipocolesterolemiante**
- **Tonificante**

BENEFICIOS DE LA CÚRCUMA COMO ALIMENTO

Artritis.- La acción antiinflamatoria de la cúrcuma es significativa y consiste en suprimir la liberación de los mediadores inflamatorios y estimular la producción de cortisona de las glándulas suprarrenales. En un estudio doble-ciego (1) realizado en pacientes con artritis reumatoide, la acción antiinflamatoria de la cúrcuma fue comparable a la fenilbutazona (medicamento que se aplica habitualmente en esta enfermedad), con la ventaja de que no produce efectos secundarios.

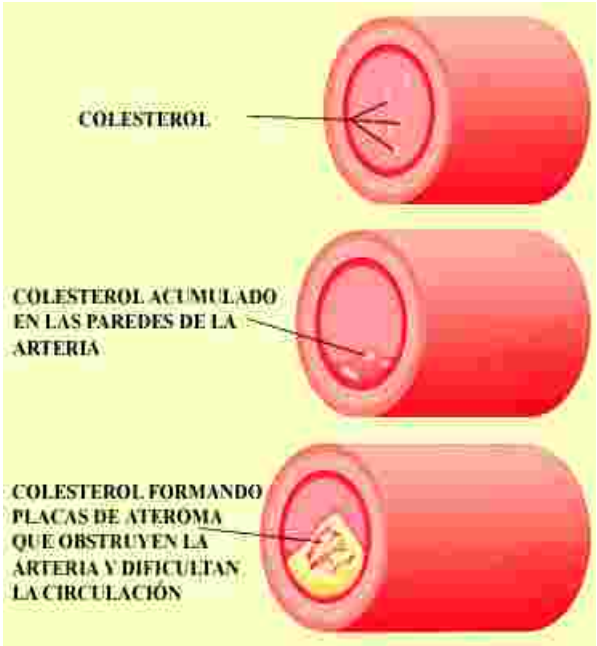
Sistema digestivo.- 1) Protege la mucosa en el tracto digestivo al reducir la secreción ácida y aumentar el mucus de la pared gástrica. 2) Favorece el buen funcionamiento del hígado protegiéndolo del estrés oxidativo provocado por los radicales libres y también de la acción de toxinas y parásitos.

(1) Estudio en el que a la mitad de los pacientes se les suministra la sustancia a estudiar y a la otra mitad un determinado medicamento o bien un placebo, sin que ninguno de ellos sepa qué está tomando en realidad.

(Sigue en pag 5)

3) Hace la bilis más soluble y facilita la eliminación de las sales biliares, el colesterol y la bilirrubina, previniendo así la formación de piedras en la vesícula. 4) Alivia los síntomas del colon irritable, tales como espasmos y flatulencias. 5) Reduce de forma notable la formación de los compuestos inflamatorios y el factor de necrosis tumoral en la pared intestinal en los pacientes con enfermedad de Crohn.

Colesterol.- Interfiere la absorción del colesterol que ingerimos, disminuye los depósitos de colesterol en la aorta y los triglicéridos en sangre.

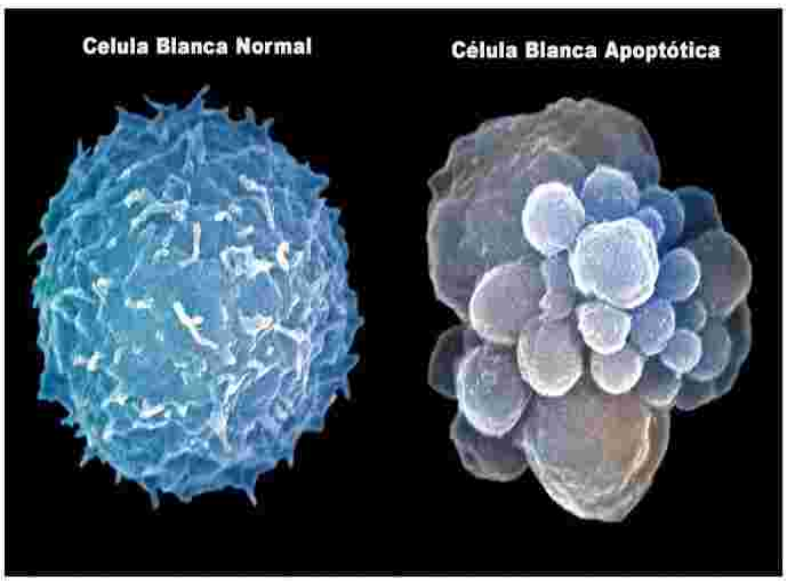


Trombosis.- La actividad antioxidante de la curcumina inhibe la formación plaquetaria, así la sangre es más fluida y evita la formación de trombos y embolias.

Antioxidante.- Como otros fitoquímicos, la curcumina es un poderoso antioxidante comparable a las vitaminas C y E, pero también el extracto acuoso de la cúrcuma tiene la facultad de inhibir el daño oxidativo al ADN.

Alzheimer.- Al neutralizar los radicales libres, principales responsables de la peroxidación de los lípidos celulares, ayuda a prevenir dolencias tan graves como el alzheimer. Según un artículo publicado por un grupo de investigadores de la Universidad de California en Proceedings of the Nacional Academy of Science, uno de los principios activos de la cúrcuma, la bisdemetoxicurcumina, previene la acumulación de proteinas beta amiloides en el cerebro, que son las que terminan formando placas y llevando a la muerte a las neuronas, al estimular la actividad de las células macrófagas para que las eliminen.

Cáncer.- Como decíamos al principio, en la actualidad se están desarrollando diversos estudios en humanos para investigar el poder anticancerígeno de la cúrcuma. Hasta ahora está demostrado in vitro, aplicando directamente curcumina en cultivo de células tumorales e in vivo, en ratones de laboratorio a los que se les han injertado tumores de cáncer de mama que ya no respondían a la quimioterapia con Taxol. El Dr. Aggarwal en 2005 demostró que la administración a estos ratones de dosis de cúrcuma como las empleadas en cocina, redujo de manera impresionante el avance de la metástasis. Todavía podían encontrarse microtumores en los pulmones, pero en la mayoría de los casos ya no podían crecer y ya no representaban una amenaza significativa. Los efectos anticáncer parecen derivar de la habilidad de la cúrcuma para inducir apoptosis (2) en células cancerígenas, sin producir efectos tóxicos en células sanas y por su poder de estimular la generación de antioxidantes en el organismo como el glutation.



(2) Apoptosis o muerte celular programada es el suicidio de las células.

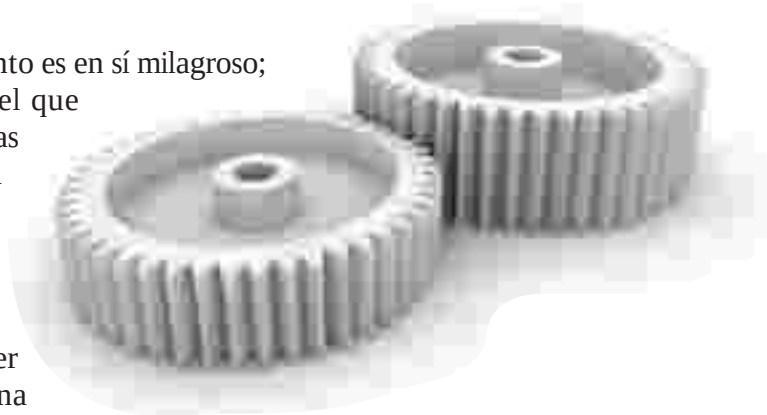
(Sigue en pag 6)

ABSORCIÓN

Es muy importante tener en cuenta que un aspecto que reduce la eficacia de la curcumina es que tiene una baja absorción por el organismo. Sin embargo, una molécula de la pimienta, la piperina, aumenta más de 1.000 veces la absorción de curcumina. Luego, se aconseja emplear la cúrcuma acompañada de pimienta, en proporción aproximada de 2 partes de cúrcuma por 1 de pimienta (mejor negra). La sabiduría popular se adelantó una vez más a la ciencia, puesto que la cúrcuma y la pimienta son elementos esenciales del curry.

BENEFICIOS DE LA CÚRCUMA EN USO TÓPICO

Piel.- Aplicada sobre la piel combate dermatitis, psoriasis y hongos.
Inflamación en músculos y articulaciones.- Tal y como se ha hecho en la India durante siglos, aplicándola directamente, alivia no sólo la inflamación sino también el dolor, ya que afecta a las terminaciones nerviosas anulando la sustancia P, neurotransmisor de los receptores del dolor.
Llagas en la boca.- Por su poder antimicrobiano y fungicida, hacer gárgaras con polvo de cúrcuma diluido en agua, acelera la curación de las llagas.



Como hemos dicho en otras ocasiones, ningún alimento es en sí milagroso; pero hay una serie de alimentos naturales como el que nos ocupa, compuestos de sustancias muy beneficiosas en sí mismos pero que además actúan en sinergia unos con otros, potenciando las virtudes de cada uno de ellos.

PRECAUCIONES

Las investigaciones del citado M.D. Anderson Cancer Center de Houston (EE UU) afirman que la curcumina es tolerable e inocua incluso a elevadas dosis orales. A pesar de lo cual, algunos expertos señalan que se deben tener en cuenta una serie de consideraciones antes de tomarla. Por ejemplo:

-Evitar exponerse al sol durante periodos prolongados si se consume cúrcuma en dosis altas, ya que sus principios activos parecen aumentar la sensibilidad a las radiaciones solares.
-En caso de úlcera gastroduodenal, evitar su consumo en exceso o durante periodos largos.
-Las personas que sufran cálculos biliares deberían consultar con un profesional de la salud antes de tomarla.

También se recomienda no tomar dosis elevadas en el embarazo porque puede causar contracciones uterinas.

Podemos encontrar cúrcuma en forma de polvo, en extracto o en cápsulas. Nuestra recomendación es que se use como condimento en las comidas en forma de polvo porque así no se corre riesgo de dosis excesiva. Se puede encontrar en herbolarios y supermercados y en la Cesta Básica de La Garbancita Ecológica la tienes de cultivo ecológico.

(Sigue en pag 7)

LA CÚRCUMA EN LA COCINA

El azafrán amarillo como es conocida la cúrcuma está presente a diario en la cocina India y también se usa mucho en China, Tíbet, Indonesia y Oriente Medio. En Occidente va siendo conocida por la progresiva implantación de la cocina asiática, pero en la dieta diaria no deja de ser una rareza y en el mejor de los casos, un condimento utilizado ocasionalmente. Aunque seguro que hemos tomado cúrcuma muchas más veces de las que creemos, si bien bajo un nombre mucho menos exótico, el "E100" un colorante alimentario que se añade en muchas ocasiones a quesos, mantequilla, batidos y mostazas, pero la cantidad en estos casos es ínfima. En el curry, cuyo uso puede estar más extendido, la proporción de cúrcuma viene a ser alrededor del 20%.

Para un efecto terapéutico, la cantidad adecuada es de una cucharadita de postre de cúrcuma combinada con algo menos de media cucharadita de pimienta al día, repartido entre las principales comidas.

Para alguien que no conoce o no utiliza habitualmente esta especia puede parecer mucho pero, si sirve de algo mi experiencia personal, diré que hasta hace unos seis meses no conocía para nada la cúrcuma y empecé a utilizarla de forma prácticamente diaria sin ningún problema; al contrario, al añadirla a legumbres, ensaladas de brócoli o lombarda cruda, desaparecieron los molestos gases que normalmente acompañan a la ingestión de estos alimentos, quizá por la protección gástrica e intestinal que proporciona la cúrcuma y a pesar de la utilización de la pimienta que puede parecer más agresiva para el estómago.

El sabor es muy agradable y aromático, no muy fuerte, pero para irse acostumbrando se puede añadir de forma progresiva.

La mezcla de estas dos especias combina perfectamente con sopas, salsas, legumbres, ensaladas, pastas, verduras hervidas o rehogadas y todo lo que la imaginación vaya dictando. Como pequeño ejemplo, que sirva de iniciación, damos la siguiente receta:

SALSA PARA ALIÑAR ENSALADAS

Cuatro cucharadas soperas de aceite de oliva, una cucharada de zumo de limón o/y dos de naranja, una cucharadita rasa de cúrcuma, una pizca generosa de pimienta negra y una cucharada de semillas de lino.

Preparar en el momento de ir a servir para no perder la vitamina C del zumo. Es una salsa que resulta verdadera medicina natural; reúne una serie de alimentos todos ellos especialmente anticáncer: la cúrcuma, la vitamina C, la vitamina E del aceite, el omega-3 de las semillas de lino... Y también altamente favorable para evitar enfermedades cardiovasculares.

L.M.C.

Referencias bibliográficas principales: Libros: "Anticáncer, una nueva forma de vida" del Dr. David Servan-Schreiber, "Los alimentos contra el cáncer" de los doctores Richard Béliveau y Denis Gingras y "La dieta anticáncer" de María Tránsito López – Página web: "Nueva Salud", medio de información de la asociación diabética Ave Fénix.

PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LA ACELGA

Acelga, Acelgas
Beta vulgaris var. cicla

La acelga es una de las verduras más abundantes en folatos (vitamina que debe su nombre del latín folium, hoja), con cantidades sobresalientes de beta-caroteno (provitamina A) y discretas de vitamina C. Sus hojas verdes más externas son las más vitaminadas.

Los folatos intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis del material genético y en la formación de anticuerpos del sistema inmunológico.

El beta-caroteno es un pigmento natural que confiere el color amarillo-anaranjado-rojizo a los vegetales. El organismo, a medida que lo necesita, lo transforma en vitamina A. En el caso de la acelga, el beta-caroteno está enmascarado por la clorofila, pigmento más abundante. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico. Además, cuenta con propiedades antioxidantes. También participa en la elaboración de enzimas en el hígado y de hormonas sexuales y suprarrenales.

En la acelga, el mineral más abundante con diferencia es el potasio. Sin embargo, esta verdura destaca respecto al resto por su mayor contenido en magnesio, sodio (responsable en parte de su marcado sabor), yodo, hierro y calcio, estos dos últimos de peor aprovechamiento que los que proceden de los alimentos de origen animal (lácteos, carnes y pescados).

El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal. Interviene también en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

El magnesio se relaciona con el funcionamiento de intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad y posee un suave efecto laxante.

El yodo es un mineral indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroides, que produce las hormonas tiroideas. Éstas intervienen en numerosas funciones metabólicas, como el mantenimiento de la temperatura y del metabolismo corporal. Asimismo, el yodo es esencial en el crecimiento del feto y en el desarrollo de su cerebro.

Gumendi

Alimentos Ecológicos Gumendi

PLANTAS SILVESTRES COMESTIBLES EN MADRID-PRIMAVERA (I)

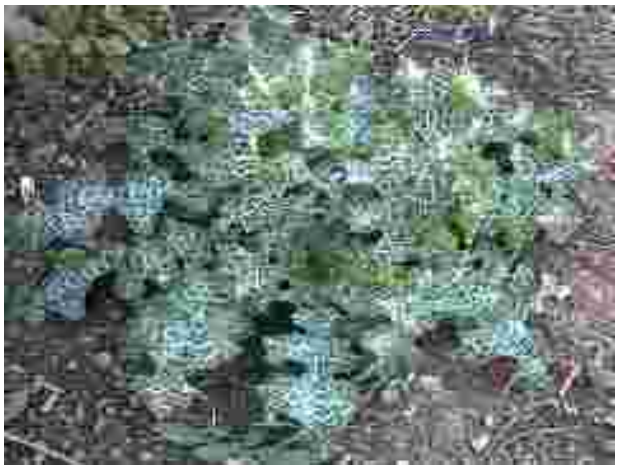
La primavera es, sin duda, la estación en la que más variedad de alimentos podemos recolectar en el campo. Esta primera entrega se centra, sobre todo, en las plantas que podemos recoger para cocinar en casa.

CARDILLO

La familia de las compuestas (cardos, margaritas, diente de leon, etc.) es nuestra principal protagonista. Citamos como más populares los cardillos (Scolymus hispanicus), distribuidos por toda la Comunidad.

Como la mayoría de las especies citadas en esta entrega, se recogen las hojas basales antes de la floración (se corta la roseta de hojas con una azadilla o un cuchillo sin profundizar demasiado para no dañar la raíz) y se pelan para dejar sólo el pecíolo y el nervio central, o sea, la penca. Se corta en trocitos y se cuece con sal; después se puede saltear con ajo y aceite, con jamón y un huevo duro, o se puede hace un revuelto o una tortilla, incluso incorporarse como verdura al cocido.

El mismo tratamiento puede darse al cardo borriquero (Silybum marianum); esta planta anual, muy vigorosa, tiene unas hojas basales de gran tamaño, de color verde oscuro con grandes vetas blancas en las nervaduras (las cortaremos con tijeras y guantes ¡pinchan mucho!).



CARDO BORRIQUERO

ACHICORIA

Al sur de la Comunidad encontramos la achicoria (Cichorium intybus), un poco amarga (hay quien tira el agua de la primera cocción y vuelve a cocerla; se aprovecha la hoja completa), y las escobas (Mantisalca salmantica) que, como su nombre indica, también se utilizan para fabricar... escobas.

(Sigue en pag 10)

Pero también podemos recolectar plantas de otras familias. A ver si nos suena esta: Beta maritima. Pero si digo que es la acelga silvestre ya nos resulta más familiar. La encontraremos al sur de la Comunidad, de clima más seco. Una sugerencia recogida en Aranjuez es prepararla "a la andaluza": se rehoga y se le añade una salsa que se prepara con miga de pan frita, ajos, cebolla sofrita, harina tostada, un poco de pimentón y un chorrito de vinagre.

ACELGA SILVESTRE

ROMANZA

También en esta zona encontraremos la romanza (Rumex pulcher; se aconseja recoger sólo las hojas más jovenes y tiernas, dejando las que están en contacto con el suelo, más bastas, para permitir que la planta siga viviendo).

En toda la Comunidad se consumen las exquisitas collejas (Silene vulgaris): a diferencia del resto de las especies que hemos visto, se consumen los tallos tiernos con hojas. Se recomienda la tortilla de collejas, que puede prepararse con la verdura cocinada o freirse directamente.

Fuente: Javier Tardío, Higinio Pascual y Ramón Morales, "Alimentos silvestres de Madrid", Ediciones La Librería, 2002

Ana Grandal.

COLLEJAS

ESTOFADO DE SEITAN

Ingredientes (para 4 personas)
Los ingredientes para preparar este delicioso estofado de seitán o gluten son fáciles de encontrar y son:

·Medio kilo de seitán o gluten
·2 naranjas.
·Zumo de dos naranjas.
·250 g. de zanahorias.
·2 cebollas.
·2 dientes de ajo.
·Un puñito de pasas de Corinto.
·Canela en polvo.
·Cebollino fresco picado.
·Salsa de soja.
·Aceite de oliva y sal.

Elaboración

Cortamos el seitán en rodajas finas. Luego se introduce en un caldero de buen tamaño. Después se añade el zumo de dos naranjas seguido por las pasas, un poquito de canela en polvo, finalmente una cucharada sopera de salsa de soja. Lo dejamos reposar unas dos horas para que el seitán coja el gusto de esta salsa.

Cuando haya reposado esta mezcla en una cazuela pondremos un poco de aceite de oliva, como para cubrir el fondo de la cazuela, y sofreímos la cebolla y los dos dientes de ajo que habremos picado previamente.

Cuando empiecen a dorarse, le añadiremos la zanahoria cortada en rodajas finas. Una vez la zanahoria comience a ablandarse, se mezcla con los ingredientes en reposo del seitán. Se le pone sal al gusto y se pone a cocer a fuego lento durante unos 20 minutos, controlando que no se evapore demasiado y en tal caso se le pude añadir un poco de agua.
Cuando queden unos dos minutos para apagar el fuego, se pelan dos naranjas, las cortamos en tacos y la añadimos al caldero.

Una vez apagado éste, se deja reposar el conjunto unos minutos y se le añade el cebollino picado.

Concha Lorenzana

AGUACATE RELLENO

Ingredientes:

2 aguacates medianos o 4 si son pequeños
1 manzana
Unos arbolitos de brócoli (unos 100 grs.)
1 diente de ajo mediano
1 cebolleta pequeña
2 tiras de alga wakame
4 nueces
Zumo de medio limón
2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada sopera de semillas de lino.
1 cucharada de postre de cúrcuma
½ cucharada de postre de pimienta negra

Preparación:

Parte los aguacates por la mitad en sentido longitudinal, quita con cuidado el hueso y retira con una cuchara toda la pulpa, reservando la piel.
En un plato, aplasta la pulpa con un tenedor hasta hacer un puré y rocía con el zumo de limón enseguida para que no ennegrezca.
Pica muy menudo todos los demás ingredientes: la manzana, el brócoli (sin descartar los tronchos que dan un toque crujiente), la cebolleta, las nueces el ajo y el alga (que habrá estado al menos 15 minutos en agua para rehidratarse). Añade la mezcla al puré de aguacate y aliña con el aceite, la cúrcuma, la pimienta y las semillas de lino. Mezclar bien para que se repartan por igual todos los ingredientes y rellenar con ellos las pieles de los aguacates.

Apunte dietético

Esta receta no es sólo un combinado de sabores muy agradables, también tiene un alto poder anticáncer. Quizá el elemento menos específico contra el cáncer sea precisamente el aguacate, aunque tiene cantidad considerable de vitaminas C y E que, como buenos antioxidantes, sí se consideran adecuadas para evitar esta enfermedad. Por otro lado, aporta un contenido de grasa vegetal saludable, que no sólo no produce colesterol sino que ayuda a eliminarlo en sangre. Tiene también vitamina D, necesaria para regular la absorción del calcio y el fósforo que así mismo contiene, y potasio, cobre, hierro y cinc. Todo ello hace que el aguacate sea también muy interesante para combatir enfermedades cardiovasculares y la osteoporosis.
El limón, el brócoli, la manzana, el alga wakame, nueces, ajo, cebolleta, aceite de oliva virgen, cúrcuma y lino son alimentos reconocidos como verdaderas medicinas naturales para luchar contra el cáncer si se toman de manera regular. Provocan el “suicidio” de las células cancerosas y evitan la formación de vasos sanguíneos que alimenten los tumores.
Al llevar nueces, semillas de lino y aguacate, grasas saludables pero grasas al fin y al cabo, no es un plato muy indicado para dietas de adelgazamiento, pero no hay que olvidar que 100 grs. de ternera magra puede llegar a tener más calorías que 100 grs. de aguacate y éste es mucho más sano. Se puede añadir algo de sal marina, pero la presencia del limón, la cúrcuma y la pimienta lo hacen innecesario.
L.M.C.

CARTA A PROFESOR@S, MADRES Y PADRES.

Estimadas/os amig@s:

La Garbancita Ecológica es una cooperativa sin ánimo de lucro comprometida en el fomento del consumo responsable agroecológico autogestionado y popular.
¿Cómo lo hacemos? En relación directa con agricultoras y agricultores cercanos que producen alimentos ecológicos de temporada, perseguimos la excelencia en la calidad y precios justos para el campo y asequibles para la ciudad. Lo conseguimos gracias al compromiso de l@s agricultur@s y a la participación de l@s consumidor@s en las tareas de la cooperativa.

Sin embargo, sin una adecuada educación alimentaria, el consumo responsable no puede desarrollarse porque la publicidad de las multinacionales fomenta en la población un consumo irresponsable y perjudicial. Por eso, nuestr@s niños y niñas padecen cada vez más enfermedades alimentarias.

Si conocemos la diferencia entre comer bien y comer mal, podremos defender la salud de l@s más pequeñ@s y, de paso, la de toda la sociedad y la de la naturaleza. La educación alimentaria ayuda a sustituir voluntariamente los alimentos nocivos por otros saludables. Junto a la higiene, la actividad física y el descanso, permite que nuestr@s niñ@s crezcan más sanos y sean mejores personas.

A continuación os ofrecemos algunas posibilidades de actuación conjunta que esperamos sean de utilidad para vuestro Centro.

PROPUESTA PARA EL 1º Y 2º TRIMESTRE DE 2012
-Alimentos ecológicos para comedores y eventos escolares. Menús y desayunos con evaluación nutricional.
-Visita pedagógica a La Garbancita Ecológica el día del reparto.
-Actividades de educación alimentaria para alumn@s y familias y asesoramiento a profesor@s (Charlas, talleres, cursos). Metodología participativa.
-Participación –individual o colectiva- como consumidor@s de La Garbancita Ecológica.

Para contactar con La Garbancita Ecológica: lacestabasica@nodo50.org; y 618215863.
Más información en nuestra web: www.nodo50.org/lagarbancitaecologica

Consejo Rector de La Garbancita Ecológica

EXCURSIÓN A LA AUTOGESTIÓN. VISITA DE ALUMN@S A LA "CESTA BÁSICA"

1. PROGRAMA

1.1. Recepción, saludo y presentación de la Cesta Básica. Cuando los alumn@s llegan, todo lo que se ve (alimentos ecológicos) se ha descargado y se procesa con planificación, ejercicio físico, organización, poco ruido, poca tecnología y mucha cooperación.

1.2. Información alimentaria interactiva sobre alimentos, consumo y salud. Preguntas concretas. Trabajar las respuestas. Lenguaje asequible para cada edad.

-La historia de un alimento. Cuando nos comemos un alimento, ¿qué sabemos de él?: 1) su producción (campesin@, semilla, fertilidad de la tierra, conocimientos, cuidados, recolección), 2) su distribución (embalaje, distancia, transporte, almacén, intermediarios) 3) su consumo (mercado, compra, frigorífico) 4) su gasto de materia y energía (envases, infraestructuras, viajes, residuos). **Además de su cuerpo físico, cada alimento tiene un alma que consiste en sus propiedades ecológicas y sociales.**

-¿Qué es un alimento ecológico?: a) el producido en tierra fértil y respetando la biodiversidad; b) por agricultores responsables (que cultivan alimentos sanos para la gente cercana en lugar de mercancías alimentarias para el mercado mundial); c) en su temporada (según el clima y las variedades de cada territorio), d) sin tóxicos (que nos enferman, matan la fertilidad de la tierra, perjudican a la biodiversidad y contaminan agua, aire y suelo; e) el que se consume cerca de donde se produce (reduciendo transportes, infraestructuras, envases, contaminación, intermediarios y precio). **Los alimentos ecológicos son más frescos, más ricos, más saludables, más solidarios y más baratos.**

-¿Qué es el consumo responsable? El que se preocupa, no sólo de si un alimento está bueno, sino también de: a) si nos proporciona salud o nos acarrea enfermedades y nos crea adicción (azúcar refinada en coca-cola, refrescos carbonatados, chuches, grasas trans en bollería industrial, etc.) b) ¿quién, dónde y cómo produce ese alimento, c) ¿qué relación existe entre esa producción y la población cercana? d) ¿cuánta energía y recursos consume hasta llegar a nuestra mesa, cuánto contamina, cuánto cuestan sus envases y su publicidad, a quién da trabajo y cómo es ese trabajo? e) ¿respeta la SEGURIDAD ALIMENTARIA (alimentos sanos y suficientes para todas las personas)? f) ¿respeta la SOBERANÍA ALIMENTARIA (derecho de todos los pueblos del mundo a producir, distribuir y consumir sus propios alimentos)? g) ¿respeta el PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN (no puede producirse o comercializarse ningún alimento que no haya demostrado su inocuidad)?. **Consumo responsable es el que se responsabiliza de las propiedades nutritivas, sociales y ecológicas de los alimentos.**

-Sin cultura alimentaria no hay consumo responsable. La cultura alimentaria -que no es sólo escolar, sino también social y familiar- está en peligro. La publicidad que nos hace incultos alimentarios, ha desplazado la dieta mediterránea y promueve hábitos enfermantes.

-El consumo responsable es tarea de tod@s. Ha llegado la hora de la acción directa de la sociedad mediante la participación de niñ@s, jóvenes, padres, madres y profesor@s para generar cultura alimentaria y consumo responsable. La educación alimentaria es también educación para la paz, los derechos humanos y el respeto a la naturaleza.

(Sigue en pag15)

2. PARTICIPACIÓN EN EL PROCESADO Y EL CONTROL DE CALIDAD. EXPERIENCIA ORGANOLÉPTICA (VER, OLER, OIR, GUSTAR Y TOCAR) E INTERGENERACIONAL. DIÁLOGO CAMPO-CIUDAD.

-L@s alumn@s se lavan las manos y se distribuyen en cada una de las mesas con báscula atendida por un/a voluntari@ veteran@. Allí procesan, controlan la calidad y hablan sobre las propiedades de los alimentos.

-Tareas del procesado: a) pasar los alimentos de los envases grandes a bolsas más pequeñas; b) control de calidad y defensa del consumidor/a (fruta a fruta y verdura a verdura); detección de anomalías (y diálogo con el agricultor/a, sin olvidar la inestabilidad del clima, lo imprevisible de la producción ecológica y las dificultades añadidas por el subdesarrollo de los canales de comercialización); c) reducción y reutilización de envases, cajas, bolsas, sacos, frascos, etc. d) experiencia sensorial (textura, color, olor, sabor); e) colocar la figura de los alimentos que se han procesado en el lugar de la pirámide alimentaria que corresponde a la alimentación habitual de cada niñ@ y comparar con el lugar recomendado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

3. DESAYUNO. SABORES, NUTRIENTES Y CULTURA ALIMENTARIA (OPCIONAL).

-Alimentos ecológicos: Batido de naranjas y otras frutas. Leche. Galletas de algarroba.

-Participación de l@s alumn@s en la preparación. Se pelan las naranjas y se trocea la fruta. Se bate y se sirve en jarras o botellas de vidrio. Servilletas de papel y vasos de vidrio. Se liberan y limpian 2 mesas y se preparan con las jarras, los vasos, las galletas y las servilletas. Al lado se coloca la pirámide alimentaria y se comenta mientras se toma un zumo de frutas ecológicas recién recolectadas y exprimidas.

-Pirámide alimentaria. Cuanto más abajo de la pirámide están los alimentos, más vitales, saludables y necesarios son para la salud. Tomando todos los días estos alimentos crecemos más san@s, inteligentes, guap@s, ecologistas y sociables. Cuanto más arriba de la pirámide están los alimentos más amenazas para la salud contienen. Estos alimentos peligrosos deben tomarse lo menos posible.

4. EVALUACIÓN Y DESPEDIDA

-Opiniones sobre la visita y breve resumen. Estas aportaciones pueden trabajarse en el colegio y desde las familias. Podemos comparar la pirámide alimentaria recomendada con las preferencias alimentarias de cada niñ@ y sacar conclusiones.

-Despedida entregando a cada alumn@ una hoja de La Garbancita con la pirámide alimentaria e información sobre el consumo responsable agroecológico.

Para más información:
www.nodo50.org/lagarbancitaecologica; lacestabasica@nodo50.org; y 618215863.

FIESTA INFANTIL EN LA LAVANDERÍA

Un grupo de madres y padres consumidor@s de La Garbancita Ecológica nos organizamos para preparar un encuentro de familias con hij@s en uno de los días de las vacaciones invernales escolares.

Nuestro objetivo era doble. Por un lado, crear un espacio de encuentro para que l@s más pequeñ@s de la familia gozaran de unas actividades lúdicas que habíamos preparado para ell@s. Por otro lado, favorecer que los padres y madres pudiésemos disfrutar con nuestros hijos e hijas –y entre nosotros, l@s adult@s.

La propuesta se llevó a cabo el pasado 3 de Enero de 2012, de 17 a 19 horas, en La Lavandería. Aunque fueron bastantes las familias que se interesaron por la propuesta, los compromisos propios de la época impidieron que todas pudieran acudir al encuentro. Finalmente, nos reunimos 14 personas adultas y 17 niños y niñas, de edades entre los 2 y los 9 años.

(Sigue en pag 17)

Para romper el hielo, jugamos a “el juego de los animales” y luego cantamos una canción en la que niñ@s y mayores participamos. Después, contamos el cuento “Una rica merienda”, donde el lobo feroz de Caperucita pretende comer “alimentos” muy poco sanos, mientras que Caperucita y otros animales del bosque tratan de convencerle de que lo que él desea “no es comida sana”. Finalmente, el sentido común se impone y el lobo se convence de que debe alimentarse con los alimentos saludables que Caperucita y los animales del bosque le ofrecen.

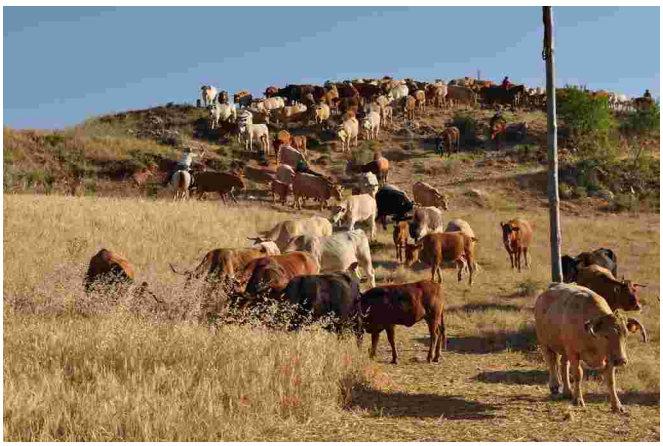
Tras el cuento, merendamos tod@s junt@s ricos alimentos ecológicos, a precio popular (50 céntimos por persona).

Por último, propusimos a los niños y niñas realizar un mural en el que se ilustraran tres momentos importantes en la vida de los alimentos: la huerta y la granja; La Lavandería; y nuestro hogar, que es donde terminan los alimentos. Os invitamos a que disfrutéis de esta obra de arte, que dejamos colocada en la misma Lavandería, en la pared del mostrador.

Para finalizar, recalcar que es interesante promover este tipo de encuentros entre familias consumidoras de alimentos ecológicos, poder conocernos, compartir o, simplemente, pasar un rato agradable junt@s con nuestra prole.

Diana Huerta, GAK de La Lavandería

LA TRASHUMANCIA: UNA FORMA CENTENARIA DE AJUSTAR LOS CICLOS DE PRODUCCIÓN A LOS RITMOS DE LA NATURALEZA

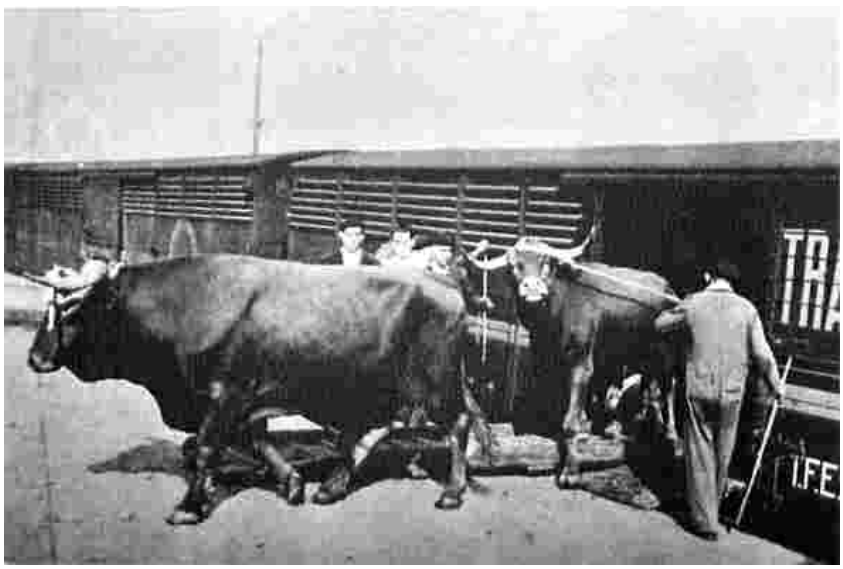


La trashumancia es una práctica ganadera tradicional que consiste en el desplazamiento estacional del ganado entre zonas altas o de mayor latitud, destinadas a pastos de verano, y zonas bajas o de menor latitud, en las que el ganado pasa el invierno, siguiendo rutas regulares establecidas.

En la región mediterránea, la trashumancia es una práctica altamente adaptativa, que permite un perfecto acoplamiento entre las actividades de pastoreo y los picos estacionales de productividad de los pastos.

Con ello se favorece una óptima explotación de los recursos existentes, así como la posibilidad de evitar los períodos más críticos de escasez: la sequía estival en las zonas bajas y las nieves invernales en las zonas de montaña.

En el pasado, la trashumancia creó un tipo de vida y se convirtió en un fenómeno económico, social y cultural único en el mundo, que alcanzó su máximo esplendor en España durante la Edad Media, cuando casi cuatro millones de ovejas merinas cruzaban la Península Ibérica de Norte a Sur dos veces al año, a través de una extensa y bien protegida red de vías pecuarias. Este modelo de ganadería constituye un claro ejemplo de co-evolución de un sistema natural y un sistema social que se ajusta al gradiente anual e interanual de variabilidad y perturbaciones a través de un proceso de aprendizaje adaptativo a lo largo de muchas generaciones. La interacción entre ser humano, ganado y naturaleza ha dado lugar a “paisajes culturales” esculpidos durante siglos por la actividad trashumante a través de la adaptación de las prácticas ganaderas a un ambiente extremadamente fluctuante.

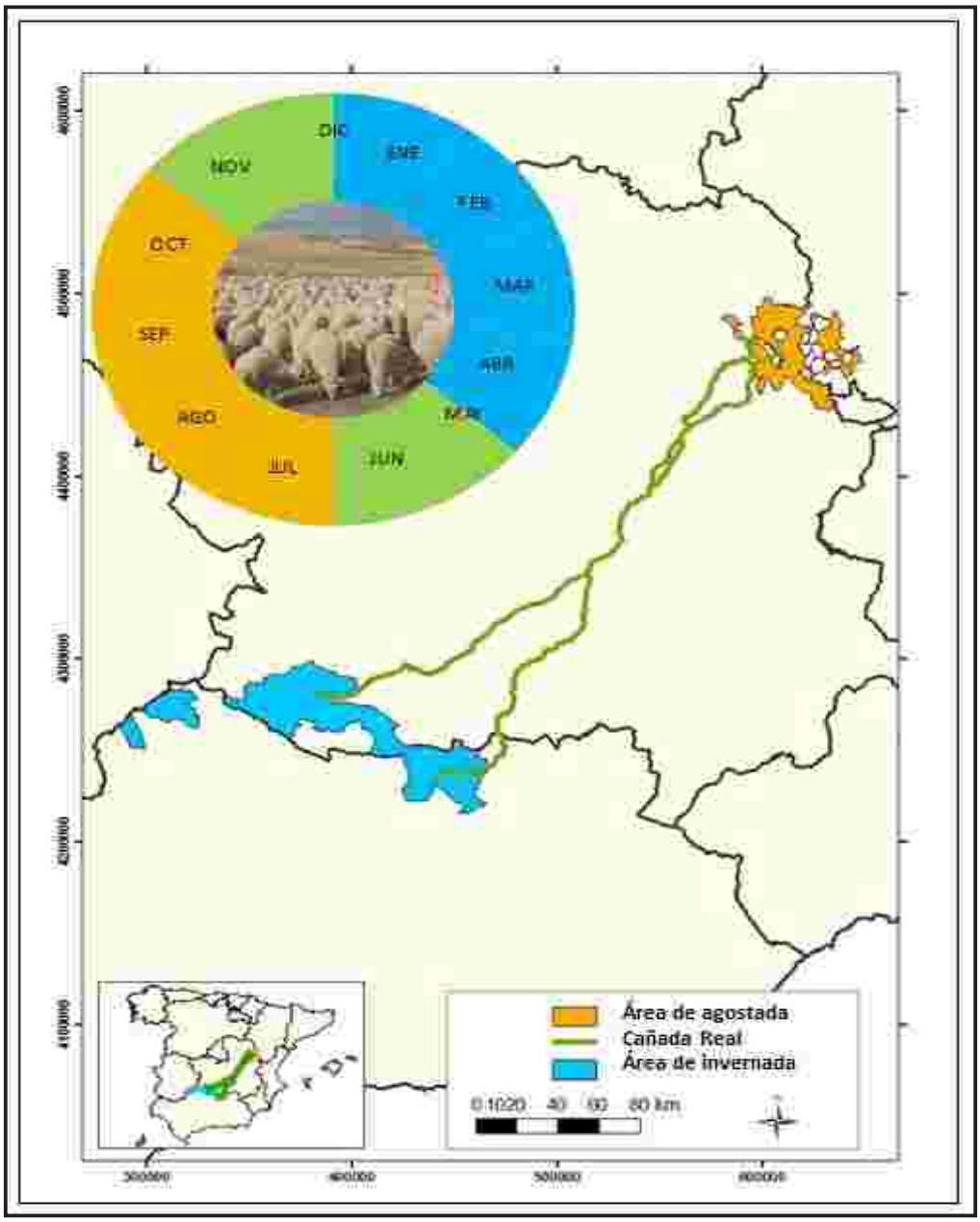


A pesar de este carácter adaptativo y de su relevancia económica en el pasado, la pérdida del monopolio de la lana durante el siglo XIX marcó el inicio de un largo y gradual declive de la ganadería trashumante, que se vio agravado con la proliferación de las fibras artificiales. Desde mediados del siglo XX, la expansión del transporte de ganado en ferrocarril hizo que cada vez fueran más escasos los pastores que recorrían las vías pecuarias a pie con su ganado.

(Sigue en pag 19)

A pesar de este declive y del gran desconocimiento que todavía hay en nuestra sociedad sobre esta práctica, la trashumancia sigue viva en España y un buen ejemplo de ello es la Cañada Real Conquense. Es ésta una de las principales vías pecuarias que mantiene todavía un uso ganadero activo a lo largo de casi todo su recorrido: más de 400 km, desde el área occidental de los Montes Universales y la Sierra de Albarracín (Teruel, Guadalajara y Cuenca), hasta la parte oriental de Sierra Morena (Jaén y Córdoba) y el sureste de la provincia de Ciudad Real. Actualmente, un total de 15 ganaderos con más de 8.500 ovejas y más de 1.100 vacas siguen recorriendo a pie esta cañada dos veces al año, manteniendo viva esta práctica ancestral.

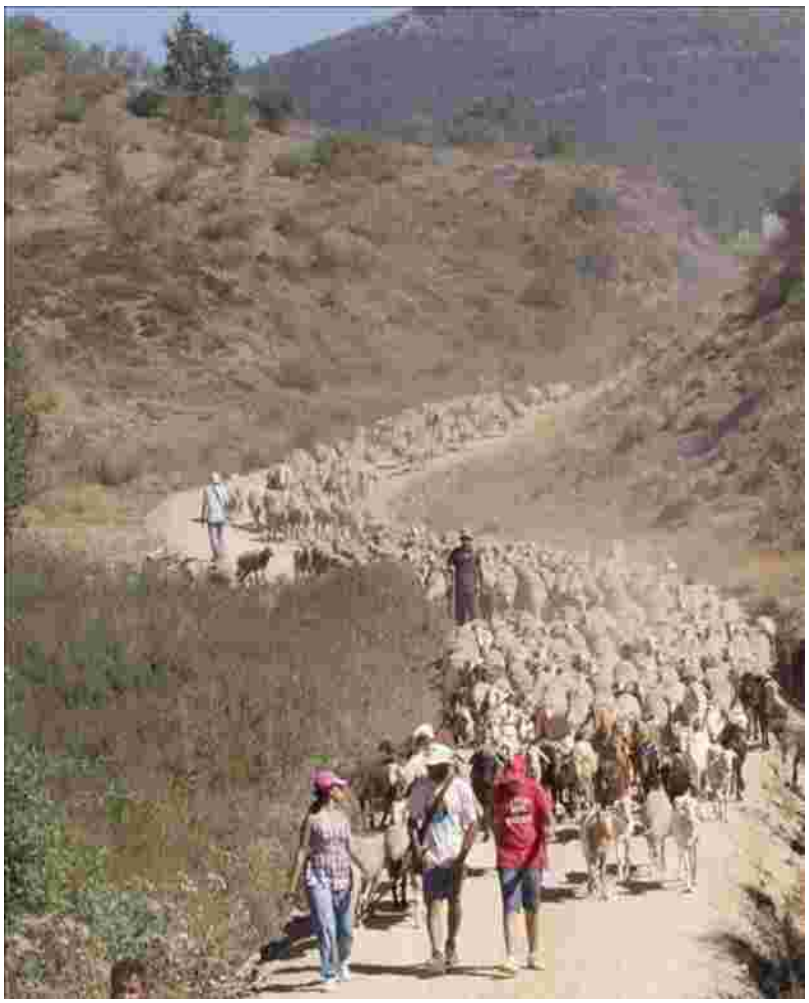
(Sigue en pag 20)



CAÑADA REAL CONQUENSE MOSTRANDO LAS PRINCIPALES ZONAS DE AGOSTADA E INVERNADA DEL GANADO, ASÍ COMO EL CICLO ANUAL DEL GANADO TRASHUMANTE.

Diversos estudios han mostrado la calidad nutricional y organoléptica diferenciada de la carne del ganado trashumante, cuya dependencia de los piensos es mínima (se limita a periodos críticos de escasez de pasto en años meteorológicamente muy malos) y que se alimenta de pastos diversos en las zonas de agostada e invernada. Asimismo, son varios los trabajos que ponen de manifiesto la importancia que tiene la trashumancia y la red de vías pecuarias de nuestro país en la conservación de la biodiversidad y la generación de beneficios directos e indirectos para el conjunto de la sociedad española.

Un estudio reciente realizado por la Universidad Autónoma de Madrid ha identificado más de una treintena de beneficios sociales, económicos y ecológicos asociados a esta práctica ganadera y las vías pecuarias por las que transcurre. Entre estos llamados servicios de los ecosistemas destacan algunos servicios de abastecimiento, tales como la producción alimentos cárnicos de alta calidad, la producción de pastos y forraje, así como de diversos productos silvestres de recolección. Pero además, se han identificado una serie de servicios de regulación asociados a la trashumancia, que resultan de enorme importancia para la conservación de los ecosistemas, entre los cuales destacan la prevención de incendios por el efecto del pastoreo, la fertilización del suelo, el control de la erosión o la conectividad ecológica, entre otros. No menos importantes, también se pueden asociar con la trashumancia, varios servicios de tipo cultural, destacando el mantenimiento de una identidad cultural propia, la posibilidad de realizar actividades recreativas en ambientes rurales y en la naturaleza, así como el mantenimiento del conocimiento ecológico local.



(Sigue en pag 21)

Si extrapolamos esta información y estos valores al conjunto de la extensa red de vías pecuarias de nuestro país, que se estima que supera los 125.000 km de longitud y ocupa una superficie de unas 421.000 hectáreas, podemos hacernos una idea de las implicaciones derivadas del mantenimiento y la revitalización de la trashumancia y las vías pecuarias para la planificación de un uso sostenible del territorio y para nuestro bienestar como sociedad.

El futuro de la trashumancia en España es incierto y dependerá en buena medida de las decisiones que se adopten en los próximos años a nivel de nuestro país y de la Unión Europea. La reciente elaboración del Libro Blanco de la Trashumancia puede suponer un punto de inflexión en este sentido, aunque los horizontes que perfila la nueva reforma de la Política Agraria Comunitaria de la Unión Europea no resultan halagüeños por el momento. Según un consenso alcanzado entre buena parte de los actores sociales vinculados a esta práctica ganadera, las medidas más urgentes que sería necesario adoptar para hacer viable y sostenible la trashumancia en una economía globalizada como la del siglo XXI serían: la implantación de esquemas de pagos por los servicios ambientales que el ganado presta (y que no son actualmente reconocidos por la sociedad); el fomento del asociacionismo entre los ganaderos; la mejora de los canales y formas de comercialización de los productos; y la conservación/restauración de la red de vías pecuarias.

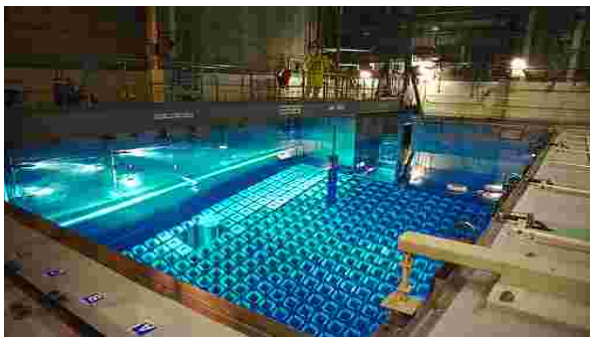
La trashumancia en nuestro país constituye un bien, no sólo como patrimonio cultural inmaterial, sino también como fuente de servicios esenciales que contribuyen al bienestar de toda la sociedad española. Además, en contextos de enorme incertidumbre como el que vivimos, prácticas ganaderas tradicionales como la trashumancia contribuyen a nuestra soberanía alimentaria y reducen nuestra vulnerabilidad frente a las crisis económico-financieras y los impactos asociados al cambio ambiental global.

Elisa Oteros-Rozas y José A. González

Más información detallada sobre el proyecto de investigación desarrollado por la UAM, así como sobre los beneficios generados por la trashumancia y su valor en términos económicos, sociales y ecológicos, puede encontrarse en la página web: http://www.uam.es/gruposinv/socioeco/ficha_proyecto_4

¿QUÉ HACEMOS CON LOS RESIDUOS RADIACTIVOS DE LAS CENTRALES

Cuando las piscinas de las centrales nucleares se saturan, los elementos combustibles pueden guardarse en almacenes temporales en seco.



Únicamente en dos de las centrales nucleares (Zorita y Trillo) existen los llamados Almacenes Temporales Individualizados (ATI). Al disponerse de un ATI no se plantea problema de saturación de la piscina, generalizado en las demás centrales nucleares.

La ATI de la central de zorita acoge actualmente 12 contenedores que guardarán los componentes del reactor junto a 218 toneladas de combustible gastado y se encuentra a un 70% de grado de ocupación. La ATI de Trillo (Guadalajara) supera el 20% de grado de ocupación y consiste en un edificio ventilado con muros y techo de hormigón capaz de alojar 80 contenedores de doble propósito (almacenamiento y transporte).

Tras el incendio sufrido en 1989, la central de Valdellós I (Tarragona) fue clausurada, comenzando su desmantelamiento en 1990. Sus residuos de alta intensidad fueron enviados para su reprocesamiento previo pago a Francia.

El cierre, por problemas técnicos, de la central nuclear José Cabrera en Almonacid de Zorita (Guadalajara) se produjo el 30 de abril de 2006. El proyecto de desarticulación total de una planta atómica, la primera en España, durará previsiblemente seis años, generará 104.000 toneladas de materiales, de los cuales al menos el 4% (4.000 toneladas) serán residuos radioactivos de baja y media actividad que serán trasladados a las instalaciones de El Cabril (Córdoba). Su desmantelamiento es gestionado por la empresa pública ENRESA que asumió la titularidad de los terrenos de manos de la empresa Gas Natural-Unión Fenosa.

La antigua mina de uranio de El Cabril se comenzó a utilizar en el año 1961, reconvertida en Centro Tecnológico para el almacenamiento de residuos radiactivos de baja y media actividad.

Inicialmente contaba con dos plataformas para almacenar en celdas los residuos y fue ampliado en 1997 y 2007 mediante la construcción de un edificio para residuos de accidentes en acerías. Actualmente supera el 60% de su capacidad, cuenta con 28.200m3 para residuos de media, baja y muy baja actividad.

Según el VI plan General de Residuos Radioactivos (PGRD) aprobado en junio de 2006, tratar todos los residuos y cerrar todas las centrales para una vida útil de 40 años asciende a 13.018 millones de euros entre 1985 y 2070. Más allá de esta fecha el coste es incalculable.

(Sigue en pag 23)

El cese de la contaminación radiactiva de los residuos de muy baja, baja, media y alta actividad, puede variar desde decenios a cientos de miles de años según su intensidad. Tendrán que pasar 482.000 años para que el plutonio-239 que se encuentra en los residuos radiactivos de alta actividad (RR.AA), deje de ser radiactivo, 34.000 años para el radio-226 ó 112.000 años en el caso del carbono-14. Requieren de multimillonarias inversiones públicas para su tratamiento, transporte y almacenamiento que la industria nuclear no ha sabido resolver durante sus 50 años de existencia. Su poder radiotóxico supone un grave problema de salud pública e hipoteca el presente y el futuro de comarcas y personas desde el punto de vista social, medioambiental y económico.

Que los gobiernos asuman como un problema colectivo los residuos radiactivos y se obligue a las centrales nucleares existentes a contener en sus propios recintos los residuos generados, sería la solución más lógica.

Frente a esta solución aparece en 2004 la decisión de construir un Almacen Temporal Centralizado (ATC) para almacenar los residuos radiactivos.

Almacén Temporal Centralizado Habog, situado en Holanda.

El objetivo principal del ATC, es allanar el camino para alargar la vida útil de centrales de 25 a 40 años (a partir de 25-30 años ya se asumen riesgos) y si pueden hasta 60, lo cual implica un mayor volumen de residuos. Para convencer a la opinión pública de su utilidad y de que la cuestión de los residuos está resuelta cuentan permanentemente con la inestimable ayuda de la tergiversación de los medios de comunicación y el apoyo de todos los gobiernos desde la transición hasta hoy. La necesidad subsidiaria tiene el objetivo de ahorrar costes en la gestión de sus residuos, sacándolos de las centrales (ATI) y traspasándolos al ATC con lo que le traspasarían el coste a ENRESA . Al tener que costear una parte de la gestión de los residuos desde abril de 2005, se vuelve urgente para las eléctricas abaratar costes con un solo almacén centralizado en vez de varios individuales, lo que además supone que en caso de accidente, la responsabilidad civil pase directamente al Estado que en el caso de los ATI solo es subsidiaria y recae sobre los propietarios. Todo ello elimina un gran obstáculo para el relanzamiento a medio plazo de la energía nuclear y supone la solución más rentable para las eléctricas.

(Sigue en pag 24)

La instalación costará unos 700 millones de euros y para la construcción de las instalaciones se estima únicamente un promedio diario de unos trescientos trabajadores durante los cinco años de la primera etapa, con picos de 500. Almacenará residuos de media y alta radiación, durante 60 años, provenientes de todas las centrales nucleares del estado, los residuos de Valdellós I almacenados en Francia y probablemente los provenientes de otros países.

Compensar mediante rentas por el riesgo y cegar con promesas económicas, no es solución. Ninguna comarca con instalaciones nucleares ha experimentado un verdadero desarrollo y distribución de la riqueza.

TIERRA DE CAMPOS VIVA

PLATAFORMA ANTICEMENTERIO NUCLEAR

Todo lo contrario. En todos ellos se ha perdido población. Los escasos habitantes de los pueblos, los miles del entorno cercano, los cientos de miles de posibles afectados de la zona de influencia y los millones en riesgo no necesitan ningún (ATC), ni del Centro Tecnológico Asociado que es incluso más peligroso que un reactor nuclear comercial, al ser un reactor experimental. Se prevén entre dos y tres transportes mensuales desde las seis centrales nucleares, lo que incrementa el riesgo de accidente durante el transporte. El tipo de almacenamiento obliga a que este centro se convierta en un auténtico bunker militar si se quiere preservar la seguridad. Estos residuos, aparte de contaminar radiactivamente, se pueden usar en la fabricación de bombas atómicas. Nada se dice sobre los riesgos de dispersión del material radiactivo ante incendios, terremotos, sabotajes o atentados, ni qué va a pasar con este material cuando expire el plazo de vida útil del ATC, en torno a 60 años, puesto que seguirá activo.

El ATC no es transitorio, ni temporal, sino fijo y definitivo, porque no hay ninguna solución para una gestión segura y definitiva de los residuos. Los Almacenes Transitorios Centralizados (ATC) y los Individualizados (anexos a las centrales nucleares), tienen la función de invisibilizar la amenaza que supone la gestión de los residuos radiactivos por decenios, cientos o miles de años, según su intensidad.

La estrategia energética para las tres próximas décadas, representa los intereses de la gran industria nuclear y tiene como objetivo prioritario conseguir un municipio que asuma, urgentemente, las consecuencias de un cementerio nuclear, que permita el alargamiento hasta los 40 y posteriormente hasta los 60 años de la vida útil de las centrales nucleares. Además de posibilitar el relanzamiento de esta tecnología cuando las condiciones económicas lo permitan. Las eléctricas han conseguido imponer históricamente que los gobiernos garanticen sus beneficios presentes y futuros, desconsiderando las consecuencias de las 3 grandes catástrofes nucleares: Three Mile Island (EE.UU), Chernobil (URSS) o Fukushima (Japón).

Bibliografía:

.- www.foronuclear.org La gestión de los residuos radiactivos en España.

.- www.terra.org/el-cementerio-nuclear-centralizado-o-atc-la-semilla-del-diablo_2348.html

Arturo Ruiz

AUTOGESTIÓN EN "LA CESTA BÁSICA".

HERRAMIENTAS: garantizar que las herramientas (cajas, básculas, mesas, carretillas, ordenadores, guantes, fajas, útiles de limpieza, luces, baños, palés, etc..) están disponibles y en buen estado. **APOYOS Y HORARIOS:** Garantizar apoyos a primera hora de la mañana para descargar los camiones a partir de las 6:30 horas, adelantar el procesado y tener dispuestas las primeras rutas cuando empecemos la asamblea-desayuno (en torno a las 9,30 h.)Todo lo procesado a primera hora es trabajo adelantado para el resto del día. Reforzar a partir de las 13 horas, que empiezan a marcharse los apoyos de la mañana, hasta las 16 horas que empiezan a llegar los apoyos de la tarde.

INCIDENCIAS. En productos, transporte, rutas, consumidores, etc... Centralizar incidencias y resolver las urgentes.
ANUNCIOS. Mantener la información actualizada respecto a productos que faltan, control de calidad y excedentes. Disponer los carteles en una zona visible. Insistir en que se descuenten en el cartel los excedentes que se compran para saber lo que queda en todo momento. Las informaciones deben ser visibles para los consumidores y directamente comunicadas a los colaborador@s activ@s.
RUTAS. Gestionar ruter@s, vehículos y horarios. Las rutas deben salir a su hora y sin errores en los pedidos. Pedir a los consumidores que traigan neveras o bolsas isotérmicas para pescados, carne y lácteos y bolsas de tela para el pan.
PROCESADO. Formación de l@s colaborador@s nuev@s. Control de calidad y criterios del pesado. Ordenar el pesado de los diferentes alimentos para garantizar la salida de rutas y la confección de pedidos. Cada procesador/a anota e informa sobre los kilos procesados y las incidencias en la calidad. Ayuda a l@s consumidor@s individuales en la preparación de sus pedidos.

ASAMBLEA- DESAYUNO. Espacio para el debate, la participación y la decisión. Las Asambleas-Desayuno (entre 12 y 25 personas) deben organizarse para que sean eficaces.

(Sigue en pag 26)

CAJA Y COBRO: Ajuste de las modificaciones en los pedidos. Evitar colas. Comunicación de noticias y recogida de opiniones en el momento del cobro. Revista Tachai. Cierre de Caja.

COMUNICACIÓN: con los nuevos grupos y con los veteranos, con los consumidores individuales y los suministradores, con las personas que llegan a informarse y con los vecinos.

DISCIPLINA HORARIA: de los proveedores (su retraso nos causa graves problemas) y de los consumidores (deben respetar el horario de apertura y cierre del local).

CÁMARAS DE FRIO: Limpieza exterior e interior una vez al mes. Utilizar bayetas húmedas con algo de jabón. Después, secar. La cámara-habitación debe ser limpiada una vez al trimestre después de ser vaciada y desconectada de la red. Observar consejos de mantenimiento de esta cámara.

ESPACIOS: Creatividad para resolver las necesidades de exposición de la sala principal. Habilitar nuevos usos de los espacios del local.

ENVASES: gestión de los volúmenes. Envases de pasta dura para devolver a los agricultores. Apilar cajas grandes y medianas de cartón. Utilizar las cajas de madera de los cítricos y las cajas de cartón en la confección de los pedidos.

LIMPIEZA – BASURA - COLOCACIÓN ENVASES. Debe realizarse 4 ó 5 veces en cada jornada.

CONTROL DE APARCAMIENTO: repartir las hojas de "Aparcamiento Responsable". No aparcar en zonas de minusválidos ni de prohibición de aparcar, ni dejar el coche sobre la acera. Respetar a l@s vecin@s y no dar argumentos a la minoría hostil que, por animadversión a nuestro proyecto ya nos han puesto una denuncia de la que hemos salido indemnes por ser infundada.

BOLSAS DE PLÁSTICO Y PAPEL: pedir la devolución de bolsas de plástico en buen estado, para reutilizarlas.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS: delantales, guantes, palés, documentación, licencia de apertura, baño minusválidos, mosquiteras, extintores, identificación de l@s trabajador@s asalariad@s, etc.

COORDINACIÓN GENERAL DE LA CESTA BÁSICA: Tres personas coordinan la totalidad de las operaciones.

Consejo Rector, enero de 2012

LA GARBANCITA ECOLÓGICA

REPARTO A DOMICILIO, AUTOGESTIÓN Y PRECIOS

El proceso y el contexto

Cuando los GAKs empezamos en 1996, teníamos más ideología que sentido común. Por eso, trasladamos a l@s esforzad@s agricultor@s ecológic@s que tuvieron la desdicha de conocernos muchas de las tareas que debíamos asumir nosotros. Jesús, agricultor ecológico de la provincia de Burgos, no solo cultivaba sino que también trasladaba los alimentos a Madrid y los repartía a domicilio a cada grupo de consumo, aunque el pedido fuera muy pequeño. Duró poco y se retiró sin hacernos ningún reproche, para dedicarse a la producción de vino ecológico. Le recordamos con afecto por su dedicación y con arrepentimiento por tratarle como a nuestro criado. Algunos, convencidos de que la vergüenza es un sentimiento revolucionario, decidimos no volver a abusar de ningún agricultor, ganadero, artesano, acuicultor o transformador ecológic@.

El individualismo de muchos consumidor@s explica que los colectivos de consumo de Madrid nos hayamos limitado durante muchos años a consumir productos de un pequeño número de agricultores sin plantearnos ni los problemas de dichos agricultor@s ni los problemas del crecimiento del consumo agroecológico. La potencia actual de la producción agroecológica no pasa por el ojo de la aguja de la demanda de un puñado de grupos de consumidores que ya han llegado a donde querían. Por eso, nuestra potencia agroecológica base de nuestra soberanía alimentaria, se dilapida en la exportación y las grandes superficies.
Algunos proyectos de producción y consumo periurbanos, al ser ellos mismos el mensaje, han aportado mucho ruido pero pocas soluciones para desbloquear el consumo responsable agroecológico. Últimamente, iniciativas subvencionadas desde la UE y el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino promueven, en nombre de la soberanía alimentaria, “mapeos” y jornadas que, en lugar de plantearse la organización económica, logística y cultural de la demanda, se limitan a repetir la lista de los problemas. El resultado, hoy por hoy, es un sector agroecológico que se desarrolla hacia los mercados internacionales y la gran distribución, lo que tiene muy poco de agroecológico, mientras España ocupa el primer lugar europeo en cultivos transgénicos.

La militancia para coordinar varios colectivos de consumo, no es capaz de garantizar seguridad a l@s agricultor@s, la vitalidad de los alimentos y, menos aún, el crecimiento sostenido del consumo responsable agroecológico.

El consumo responsable, además de la compra quincenal, exige planificación, logística y mucho trabajo. L@s consumidor@s responsables necesitamos agarrar con nuestras propias manos un conjunto de problemas vinculados a la producción de los alimentos ecológicos, su distribución, los mecanismos de formación de los precios, el control de calidad, la certificación participativa y la construcción de mercados locales. Por eso, en 2007, los GAKs decidimos crear una unidad de servicios propia, La Garbancita Ecológica, sin manual de instrucciones, sin créditos de bancos ni subvenciones, sin subir los precios ni abandonar la educación alimentaria y contando únicamente con nuestra voluntad y con la participación de l@s consumidor@s.

(Sigue en pag 28)

El reparto a domicilio. Problemas y soluciones

En el momento actual, el reparto a domicilio -al no trasladar sus costes a las tarifas- desborda nuestras ya desbordadas fuerzas. Como proyecto social no vamos a abandonar este servicio porque servir a la gente es una fuerza transformadora y ejemplarizante. Pero, sin puntos suficientes de reparto, no se pueden hacer rutas con una tarifa barata que cubran los costes de furgoneta y salarios. Las fuerzas dedicadas a esa tarea han llegado al límite.

Esta contradicción se resuelve modificando la relación entre quienes realizan el reparto y quienes lo reciben. Por parte de la cooperativa, mantenemos el servicio con una modificación de las tarifas y del pedido mínimo. Por parte de los consumidor@s pedimos: a.) siempre que sea viable, venir a recoger a nuestro local. b.) aumentar el volumen de los pedidos asociando a otras personas para repartir el coste de la entrega a domicilio.

Si somos capaces de resolver estas cuestiones conseguiremos: a.) Introducir consideraciones políticas -y no sólo económicas- en el mecanismo de formación de los precios de los alimentos ecológicos. b.) Resolver, con diálogo y cooperación, problemas insalvables con la lógica del mercado. c.) Superar los problemas modificando las relaciones. d.) Remover un verdadero obstáculo en el desarrollo del consumo responsable agroecológico.

NUEVO CUADRO DE TARIFAS Y PEDIDO MÍNIMO SEGÚN LA DISTANCIA.

ZONA	PEDIDO MÍNIMO	TARIFA DE ENTREGA A DOMICILIO
VALLECAS Y MORATALAZ	150 €	6 €
MADRID	200€	9€
PERIFERIA, DE 11 A 20 KM	250 €	14 €
PERIFERIA, DE 21 A 30 KM	300 €	18 €
PERIFERIA, DE 31 A 40KM	400 €	22 €
PERIFERIA, DE 41 A 50KM	500 €	26 €

Consejo Rector

TRANSICIÓN A LA CESTA BÁSICA SEMANAL

¿POR QUÉ UNA C.B. SEMANAL?

Hay personas que reclaman compra semanal de alimentos frescos ya que, 7 días después de haberlos recibido seguirán siendo ecológicos, pero no frescos.

La capacidad de procesar alimentos un solo día a la quincena, se duplica procesando un día a la semana. Con 14.000 euros/quincenales de media estábamos cerca de nuestro límite antes del verano.

Podemos crecer, quizá hasta 20.000 euros quincena debido a algunos cambios que hemos introducido: 1) l@s consumidor@s individuales que van a recoger confeccionan su propio pedido y, a veces, se pesan alguno de los productos. Debemos dejar los productos más fáciles de equilibrar en la pesada (patatas y mediante etiqueta, calabazas, sandías, melones, berenjenas grandes, etc.) para que lo hagan l@s consumidor@s individuales. 2) los colectivos de consumidor@s nuevos deberían, a ser posible, ser activ@s y hacerse su propio transporte. 3) vamos a impulsar la figura de consumidor activo entre l@s consumidor@s actuales. 4) restringir todo lo posible el envío a domicilio mediante la elevación de la tarifa y del volumen mínimo de compra.

Con la llegada de los cítricos podríamos conseguir semanalmente los volúmenes mínimos para el transporte en el caso de Aiguaclara. ¿Qué pasaría con Quero, Ecoeduco, Fruitalpuntbio, Crica, Suerte Ampanera, Ecomediterránea?

Debemos desdoblar la Cesta Básica quincenal a semanal lo antes posible.

¿ES POSIBLE PASAR A UNA CESTA BÁSICA SEMANAL?

Debemos operar con 3 listas de consumidor@s. 1) consumidores semanales. 2) consumidores quincenales de la 1ª y 3ª semana de cada mes. 3) consumidores quincenales de 2ª y 4ª semana de cada mes (en noviembre hay 5 miércoles: 2,9,16,23,30).

Cada semana se manejan dos listas: la de consumidores semanales y la quincenal correspondiente. Habrá que equilibrar desde el punto de vista cuantitativo la distribución del conjunto de pedidos quincenales en dos partes cuyas proporciones sean manejables, tanto con el volumen actual como con un volumen creciente. Cabe la posibilidad de que una de las quincenas sea la destinada a crecer, lo cual implica que su volumen debería ser más pequeño.

Todas las semanas hay que realizar la oferta de productos a la lista semanal y a la quincenal que recoge la semana siguiente. Esto supone un control doble separado y simultáneo de dos pedidos diferentes: 1) consumidores semanales; 2) consumidores quincenales A o B. L@s consumidor@s semanales deberán aprender a pedir para la semana siguiente un día antes de recibir el pedido, el día que reciben el pedido o el día después.

Cada semana se cursan los pedidos a proveedores. Estos pedidos proceden de dos colectivos diferentes, el de compra semanal y el de compra quincenal. Lo que importa a l@s proveedor@s es el total. Para nosotros importa y mucho, distinguir entre consumidor@s semanales y consumidor@s quincenales (A ó B)

(Sigue en pag 30)

El reparto a domicilio a consumidor@s se verá comprometido ya que no podremos hacer reparto (salvo casos excepcionales) por debajo de 150 euros y la compra semanal reduciría la media actual de pedido quincenal. Estudiar con flexibilidad los casos actuales y negociar con flexibilidad temporal los casos nuevos.
¿Cuando estará operativa la herramienta web que nos permita gestionar esta mayor complicación? ¿Tendremos una persona capaz de manejarla y conseguir que, tras los inevitables ajustes, funcione perfectamente?

¿Podremos disponer de los apoyos semanales mínimos? Para un volumen de 10.000 euros semanales hacen falta TODAS LAS SEMANAS: 1) 5 personas de 6:30 a 7:30; 2) 10 personas de 7:30 a 9:30; 3) desayuno asamblea 9:30-10; 4) 10 personas de 10 a 14h; 5) 10 personas de 14 a 19 horas; y 6) 2 furgonetas y 2 coches para rutas.

Si concentramos colegios quincenales o mensuales, grupos grandes quincenales autogestionados y grupos nuevos quincenales autogestionados, podemos tener una asimetría de volúmenes y de trabajo en nuestro local. Debemos hacer supuestos prácticos que nos permitan estudiar alternativas para dividir el actual pedido quincenal de la forma más racional posible.

Para fomentar una mayor participación, necesitamos promocionar la figura de consumidor/a activ@ individual o colectivo. Pero también, mejorar nuestros métodos de información y apoyo a las personas que se hacen su pedido en la Lavandería o en su propio local (problemática de las pesadas sucesivas generosas que acaban dejando sin producto a algún consumidor, necesidad de básculas adecuadas, problema de productos que llevan etiqueta con peso e importe, etc.)

¿Disponemos de dos personas capaces de planificar, coordinar y dirigir una Cesta Básica Semanal (recepción, documentación, pesada, control de calidad, desayuno-asamblea, rutas, incidencias, limpieza, organización de apoyos, etc.)? ¿Quiénes son esas dos personas?

¿Disponemos de las personas que, cada semana, se responsabilicen de las tareas de mostrador (cobro, rectificaciones, control de caja, arqueos, seguridad, venta de revista, información de actividades, recogida de opiniones, quejas e incidencias, etc.) y de, al menos una persona capacitada para dar información a la gente nueva que llegue preguntando? Una distribución asimétrica que colocara a los grupos grandes autogestionados y los colegios quincenales por un lado y a los consumidores individuales y grupos pequeños quincenales por otro, requeriría menos estructura y de menor complejidad en el primer caso que en el segundo.

¿Podemos contar con la ayuda de 11 personas que apoyen al equipo profesional en la recepción de alimentos, la confección de bolsas de harina, arroz, legumbres, frutos secos, apoyar la recogida y la limpieza del local, etc. y atender a las personas que acudan a conocernos por la información recibida en sus portales?

¿Hemos hablado con los proveedores del cambio de Cesta B. quincenal a semanal?

Consejo Rector

PARTICIPACIÓN Y PRECIOS

Transformación del "consumidor/a activ@" en "colaborador/a activ@" y modificación de sus condiciones.

Los estatutos de La Garbancita Ecológica –en sintonía con los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs)- propugnan precios justos para el campo y asequibles para la ciudad. Para alcanzar estos objetivos, l@s consumidor@s necesitamos unas cuotas de participación y autogestión de las que aún estamos muy lejos.

El artículo 8 de nuestros estatutos define la figura de "colaborador/a" como un modo de pertenencia a la cooperativa que no exige el cumplimiento de todos los compromisos del soci@ de pleno derecho, entre otros una aportación obligatoria de 3.000 euros al capital social. El colectivo de miembros colaboradores está integrado por consumidor@s que compran con regularidad utilizando una herramienta web que les permite consultar, anotar, rectificar, totalizar, conocer su propia trayectoria de compra, disponer de información de los productos y l@s agricultor@s, así como acceder a un gran volumen de informaciones y elaboraciones sobre alimentación, consumo y salud en el actual contexto de globalización alimentaria. El día de reparto, l@s integrantes de este colectivo componen su propio pedido y, entre las 6 de la mañana y las 8 de la tarde, realizan tareas en un proceso en el que tod@s l@s consumidor@s cooperan entre sí.

A lo largo del año 2011, en respuesta a las peticiones de ayuda por parte de la cooperativa, un conjunto de consumidor@s han avanzado en tareas de apoyo con una mayor dedicación, continuidad y versatilidad. Decidimos llamarles "consumidor@s activ@s" y acordamos con ell@s que, a cambio de una cuota de 3 euros y 4 horas de trabajo voluntario al mes, tenían derecho a un descuento del 4% en los alimentos y a la gratuidad de la revista Tachai.

(Sigue en pag 32)

En la asamblea de la cooperativa del 18 de diciembre de 2011, decidimos sustituir la categoría de "consumidor/a activ@" por la de "colaborador/a activ@", eliminando la cuota y estableciendo un nuevo acuerdo: a cambio de aportar al menos 5 horas en cómputo mensual a las tareas y en los días y horas acordados con la cooperativa, el colaborador/a activ@ recibe un descuento del 5% en la compra de alimentos y gratuidad de la revista Tachai (bimestral, de 50 a 75 páginas y 2,50 euros de precio).
Entendemos "tareas de la cooperativa" las que se establecen entre el/la consumidor/a y la cooperativa en términos de: actividad, día, hora y lugar, más allá de las tareas de procesamiento que se realizan en los colectivos de consumidor@s o en la realización del pedido propio en el local de la cooperativa. La Garbancita realizará un cuadrante para contabilizar de forma participativa y transparente las horas aportadas y los descuentos recibidos por cada voluntari@.
Incentivamos esta categoría de colaborador@s activ@s para simultanear el crecimiento armónico de nuestro proyecto en diversos planos: a) en volumen de alimentos y en autogestión, b) en complejidad y eficacia, c) en control de los costes y los precios y d) en cultura alimentaria y cooperativa. se acordó aplicar a los soci@s de pleno derecho un 5% en su compra de los alimentos a partir del 1 de enero de 2012, así como un 5% adicional de descuento y gratuidad de la revista, a partir del 1 de abril de 2012, si aportan más de 5 horas de trabajo mensual.

Actualización de los precios

La asamblea general de la Garbancita Ecológica elevó el margen bruto de explotación en un 3% a partir del 1 de enero de 2012. El objetivo de esta subida no es tanto repercutir el IPC de 2011 o mejorar la cuenta de resultados. Su función principal consiste en compensar el mayor gasto por descuentos a l@s consumidor@s más participativ@s sin afectar al perfil de nuestros precios populares ni a su óptima relación con la calidad y el servicio que aportamos.
Se trata de un movimiento contradictorio y simultáneo de los precios: suben ligeramente para el conjunto de l@s consumidor@s y bajan en mayor medida, mediante descuentos, para soci@s de pleno derecho y colaborador@s activ@s. El resultado de esta operación es triple. Por un lado, los precios son más justos, al ser más populares para l@s consumidor@s más implicad@s cuyo esfuerzo favorece a todos. Por otro, se minimiza el agravio comparativo entre los miembros más activos y los menos activos de un grupo de consumo que, a menudo, desalienta a los más generosos. Por último, la participación y la autogestión se constituyen en factores relevantes en el mecanismo de formación de los precios.

Consejo Rector

"COLABORADOR/A ACTIVO/A Y CRECIMIENTO AUTOGESTIONADO"

La Garbancita Ecológica es una creación de los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs) para fomentar el consumo responsable agroecológico, autogestionado y popular. Este movimiento, en el que participan consumidor@s individuales tiene, en la formación de grupos de consumidor@s organizad@s, uno de sus principales objetivos.

La figura del "colaborador activo" impulsa la participación combinando estímulos morales y materiales. La Garbancita cede un 5% de su margen para premiar el trabajo voluntario y, simultáneamente, reducir los agravios comparativos entre las personas más activas y las menos activas dentro de cada colectivo.
figura es fácil en el caso de colaborador@s individuales, pero se hace más compleja en l@s consumidor@s que forman parte de un grupo. Sin embargo, en esta tarea reside nuestra propia construcción como movimiento.

L@s colaborador@s activ@s, al aportar regularmente 5 horas o más de trabajo voluntario mensual, representan un estadio avanzado de autogestión y participación. En los colectivos de consumidor@s, este trabajo se reparte entre la autoorganización interna y el apoyo a la cooperativa cuyo esfuerzo económico, cultural y militante redunda en el conjunto del proyecto.

Los grupos de consumo que cuentan con colaborador@ activ@s, utilizan una parte del trabajo voluntario total (número de colaborador@s multiplicado por 5 horas mensuales) para las tareas colectivas del grupo (transporte, procesamiento, subsanación de errores, cuentas, web -si la hay-, comunicación social, apertura del local, cierre, limpieza, etc.). El uso del trabajo voluntario excedente debe ser objeto de negociación entre el colectivo, que necesita consolidarse para crecer y la cooperativa, que necesita aporte de trabajo voluntario para crecer con el conjunto del movimiento conteniendo sus costes y manteniendo precios populares.

Nuestro proyecto está por la autogestión. Salvo decisión colectiva de cuidar a alguna persona, cada consumidor debe, al menos, confeccionar su propio pedido con las bolsas y formatos ya procesados. Quienes confeccionan su propio pedido, lo hacen como participación mínima exigible y, a cambio, se benefician de la calidad y los precios de los alimentos, contribuyendo a la cooperación entre el campo y la ciudad.

(Sigue en pag 34)

Es recomendable que, en su proceso de crecimiento, los colectivos eviten asumir costes fijos significativos. Se puede –y se debe- crecer lo que permita el espacio disponible. A partir de ahí, en un barrio o pueblo, se pueden crear nuevos grupos que, apoyados al principio por el grupo-madre, coordinen su logística y sus actividades de comunicación social, favoreciendo la proximidad a l@s consumidor@s. Es bueno establecer alianzas con asociaciones o colectivos que dispongan de un local adecuado y lo pongan a disposición del grupo de consumo. El grupo debe corresponder ofreciendo actividades de educación alimentaria, invitando a participar en el consumo ecológico, cuidando el local y contribuyendo a su sostenimiento económico.

La mayoría de los esfuerzos de los grupos de consumo se centran en la gestión de la compra. Algunos consumidor@s y los grupos más consolidados también realizan actividades de formación y de comunicación social. No es recomendable convertir a los colectivos de consumidor@s -al menos en esta fase- en personas jurídicas obligadas a asumir gastos fijos y otros problemas. Si es difícil garantizar la autogestión de un colectivo, mucho más lo será si los mejores esfuerzos se dedican a tareas inaplazables como pagar facturas y atender a requerimientos legales.

Cuando hay gastos importantes, la superación de nuestras deficiencias se convierte en un verdadero desafío. Si no se desbloquean los problemas a corto plazo, la fuerza del proyecto se vuelve contra las personas más activas. Este es uno de los retos de la autogestión.

Los problemas de crecimiento de los grupos de consumo son estratégicos para la construcción de mercados locales de alimentos ecológicos. Ponen sobre la mesa nuevas tareas que deben ser asumidas solidariamente entre los grupos y la cooperativa. La Garbancita Ecológica es la parte del movimiento de consumidor@s responsables que cuenta con dimensión económica, personalidad jurídica, estabilidad y capacidad profesional para apoyar a los colectivos de consumidor@s.

Todos los colectivos somos autónomos, pero también interdependientes. Necesitamos remover juntos y de forma participativa y prudente, los obstáculos que impiden el desarrollo del consumo responsable agroecológico. Estamos descentralizando y multiplicando la autogestión sin perder la cooperación.

Consejo Rector

DE CÓMO NACIÓ CAULIFLOWER POWER

Una col de nombre simpático coronaba la bolsa de nuestro primer pedido como dando la bienvenida entre berenjenas, espinacas, peras, melones y lechugas

Así a primera vista nos cayó bien, tan redondita, tan blanquita, asomando de entre sus hojas verdes tímidamente, dejándose ver entre el resto de nuestras compras.

Y es que la coliflor siempre ha sido la gran olvidada, la eterna antiheroína: ¿conocéis a alguien que muera por un plato de coliflor? Nadie la valora en su justa medida. Es como la amiga simpática que acompaña a la guapa, la que siempre está presente pero nadie le presta atención, la que desde un segundo plano aporta tanto de imprescindible al grupo.

Dura la vida de nuestra amiga, ¿eh?

Pero resulta que a nosotras nos caen bien las que luchan a hoja partida por hacerse un hueco en el mundo y no pierden la sonrisa en el camino, tal como hace nuestra protagonista. Compañeras y compañeros, de aquí nació este nombre, de una col que nos tocó el corazón.

Quizás la reflexión que llevó al bautismo del GAK sea más prosaica de lo que prometía ser, pero al fin y al cabo todo está unido a la motivación que dio lugar al nacimiento del grupo: acercarnos a las cosas ricas que nos da la naturaleza, y alimentarnos nosotros/as y a los que más queremos con productos sanos, sabrosos y responsables, y todo ello aderezado con un poco de humor: objetivo cumplido pues

Y con permiso de ustedes: ¡Coliflores al Poder!

Cauliflower Power

AUTOGESTIÓN EN EL GAK DE ALCALÁ: FAMILIAS DE ACOGIDA Y FAMILIAS ACOGEDORAS.

El origen del inicio del GAK de Alcalá de Henares se remonta al mes de abril de 2008, mes en que una familia de esta localidad empezó a realizar de manera periódica pedidos y a participar en algunas de las actividades de la Garbancita.

Un año y medio después, una familia que residía en Madrid y que consumía en la cooperativa, se trasladó a Alcalá y ambas familias empezaron a repartir las diferentes tareas que implicaban participar en el modelo de consumo responsable y agroecológico que proponía la Garbancita: montaje, recogida y abono del pedido en Vallecas, traslado y reparto en Alcalá, agrupamiento de incidencias y ajustes internos (del propio grupo) y externos (con la cooperativa).

Progresivamente a un ritmo bastante irregular, han ido incorporándose otras familias y con el crecimiento del grupo las tareas han ido variado y se han diversificado. A modo de ejemplo podemos citar:

-Creación y gestión de una cuenta de correo y de una web desde la que poder difundir entre otros aspectos la finalidad y actividades del grupo.
-Limpieza del local los días de recogida de pedido.
-Elaboración de dos herramientas en Excel que permite llevar las cuentas de los pedidos, las cuotas...

El desarrollo de estas y otras tareas han supuesto un avance en la dinámica y madurez del GAK de Alcalá que no habría sido posible sin la participación voluntaria de muchas de las personas que han compuesto y componen el grupo.
Sin esta colaboración tampoco habría sido posible desarrollar internamente la figura de "familia acogedora", que es aquella que asume voluntariamente diferentes tareas relacionadas con el montaje y/o recogida de pedidos de las familias que, por diferentes motivos, no pueden asistir al local para realizar estas actividades.
La figura de "familia acogedora" hasta la fecha ha permitido dar una respuesta solidaria para atender las necesidades de las familias que en momentos puntuales o en periodos de tiempo más extensos no pueden montar y/o recoger sus pedidos.

(Sigue en pag 37)

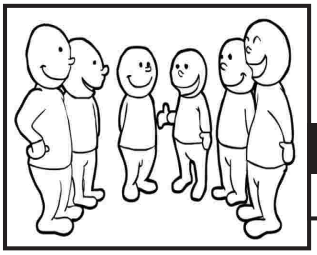
En la última reunión del grupo, tras compartir y evaluar la nueva propuesta de consumo activo planteada por la Garbancita, se ha valorado la necesidad de mantener la figura de "familias acogedoras", pero también se ha visto la necesidad de que aquellas familias que sólo tengan impedimento temporal el día de recogida, participen de manera activa en otras tareas del grupo que no requieran presencialidad en el local el día de pedido.

Sin embargo, es importante matizar que aunque esta propuesta en principio está dirigida a las "familias acogidas", debemos analizar cada caso y valorar en su justa medida las posibilidades de participación de cada una de ellas en función de las circunstancias que esté atravesando.
Así, por ejemplo, podemos citar la situación de una de las familias del GAK de Alcalá que desde el primer momento en que se incorporó, a pesar de tener dificultades temporales, ha participado de manera activa en las diferentes tareas del grupo. Actualmente, esta familia atraviesa un momento en el que su disponibilidad de tiempo es mucho menor al haber tenido un bebé y al haber tenido que asumir cambios en el horario laboral.

Para atender la situación de esta familia, desde hace unos meses, se ha establecido una "ruta de cuidados" que les permita mantenerse en el grupo accediendo a la diversidad de productos agroecológicos que seguro redundarán en la salud de todo el núcleo familiar.

Por tanto, y modo de conclusión, podemos indicar que en el GAK de Alcalá vamos a seguir colaborando en el mantenimiento de las familias que precisen de la solidaridad del grupo, pero al mismo tiempo, vemos necesario dialogar sobre las diferentes situaciones para que, en aquellos casos en los que las dificultades no vayan más allá de acudir al local el día de la recogida de pedido, en unos horarios determinados, estas familias puedan colaborar de manera activa en otras tareas. De esta manera pensamos contribuir a que el peso del trabajo que supone la autogestión, se reparta en función de las posibilidades reales de cada familia.

Esther Gómez, Gak de Alcalá



CARTA DE ECOEDUCO

Como todos sabemos el campo está expuesto a fenómenos externos que son incontrolables y que afectan de diferente manera en el día a día del trabajo al aire libre. Estos fenómenos incontrolables son los fenómenos atmosféricos. Con el pasar de los años hay agentes que quieren situarse como fenómenos externos no controlables por el agricultor, tratan de aprovecharse con su poder de una presa clara que es el trabajador del campo.

Estos "fenómenos externos de última generación" no nos dejan llegar como quisiéramos a nuestros objetivos; vivir del y con el campo cultivando alimentos ecológicos de calidad a un precio justo, y dignificando el trabajo en el campo.
Tenemos que decir que hoy en día está muy oído lo de "respetar el medio ambiente" nosotros lo damos por hecho, pero de verdad, y añadimos algo que verdaderamente se nos está olvidando a todos, respetarnos.

Os comentamos todo esto debido a que desde hace tiempo os debemos una explicación de las deficiencias que se encontraron en nuestro cultivo de cebolla. Explicaros de una manera un poco sintética la forma de trabajar que tienen algunas empresas relacionadas con el sector del campo, con ello deshonrando las palabras de "trabajadores del campo".

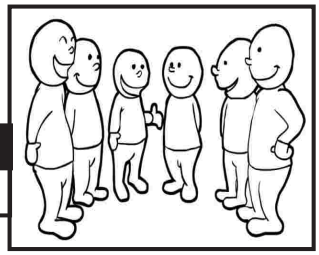
Como sabéis Ecoeduco está situado en campo de Cuéllar (Segovia), por nuestra climatología tenemos que tener una empresa externa que nos cultive la plántula de cebolla en sus primeros estadíos. Esta especie debe de ser plantada en forma de plántula no de semilla, ya que actualmente sería imposible el control de malas hierbas sin poner un mulching. Situación crítica en que se encuentra el cultivo de zanahoria al no poder ser plantada sino solo sembrada.

Esta empresa vivero, nos suministró una planta que en los pocos días empezó a manifestar estados muy avanzados de desarrollo para su corta edad. Las plantas se "subían a flor" (la cebolla es una planta bianual que el primer año engorda el bulbo, fecha de consumo, y el segundo año emite la flor, fecha para recolección de semilla pero no consumo) sin haber tenido casi engrosamiento del bulbo, además los bulbos que engrosaban lo hacían con formas no comunes.

Todo esto lo fuimos detectando gracias que justo a unos centímetros teníamos una plantación de menor superficie, pero de igual fecha de plantación de cebolla suministrada por otro vivero y esta crecía con la normalidad común de la cebolla.

Ecoeduco informó a los técnicos del vivero, ellos nos realizaron una visita a medio ciclo de cultivo, vieron la situación, sus palabras fueron: "en este momento el cultivo tiene unas mermas de un 70%."

(Sigue en pag 39)



Dialogo campo ciudad
Hablan Los Agricultor@s

La forma de trabajar del vivero es, planta entregada, planta cobrada al momento de la entrega. Situación que vemos normal, pero todos sabemos que trabajamos con organismos vivos y puede haber circunstancias que nos lleven a "tener o hacer" alguna reclamación.
las plantas en mal estado, llegando a unas mermas del 90% de nuestra producción esperada. Viendo esta catástrofe intentamos seleccionar para amainar un poco nuestras pérdidas del cultivo, haciéndolo siempre erróneamente, situación que sufríais directamente.
Hicimos una reclamación a la persona que nos vendió la plántula y al técnico del vivero que visitó nuestra huerta en medio ciclo de cultivo, pero no nos hicieron ni caso.

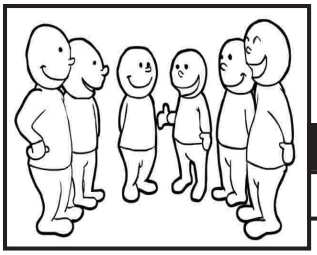
La plántula estaba pagada, pero vimos la oportunidad de llegar a un acuerdo con planta recién suministrada, planta de otro cultivo. Le dijimos que asumíamos nosotros un 60% de las mermas y ellos un 40%, nada de nada, en todo momento olvidaron la visita y sus palabras dichas en nuestra huerta, se resetearon. Nos exigían una mínima deuda que teníamos con ellos con palabras como "nos sois nada al lado de nuestra empresa". Intentamos hablar de forma razonable pero nada de nada, al final metieron la justicia por medio y el cultivo no podía ser valorado por un técnico imparcial debido a que estaba totalmente estropeado, ya no existía, y además detrás de cada factura tienen escrito miles de letras en tamaño 6 que siempre tienes que aceptar. Por lo tanto legalmente ganaban, no moralmente, nos ha tocado perder toda la producción de cebollas con sus gastos ya hechos. Una gran decepción de haber trabajado con estas personas durante algún año.
Reiteramos nuestras disculpas por trasladar nuestros problemas enviando producto en mal estado y esperamos hayáis entendido nuestra situación.
Tratamos por todos los medios de que el trabajo en el campo sea como el que compartíamos de pequeños con nuestros abuelos Flores y Tirso con nuestras abuelas Maria e Ilumi, humilde, llano, digno, respetuoso, y con compromiso entre personas. Cada día nos encontramos que llegar a recuperar el verdadero campo va a ser muy duro, no por los agentes climatológicos sino por la falta de honradez.

Queremos agradeceros toda la confianza que estáis depositando en Ecoeduco para ser parte de vuestra alimentación, año a año vamos investigando y fusionando tradición e innovación, trabajamos desde el respeto con todo y tod@s para como decíamos antes volver a ver esa imagen de nuestros abuelos y abuelas mimando los mismos campos en que está nuestra huerta, día tras día llegando a casa orgullosos y recompensados por el trabajo bien hecho.

Nos gustaría que cualquier sugerencia o opinión que tengáis sobre Ecoeduco nos lo trasladéis para poder compartirlo con vosotros.

Un fuerte abrazo,

Familia y colaboradores de Ecoeduco.



RESPUESTA A LA LLAMADA DE AIGUACLARA PARA DAR SALIDA A MANDARINAS

El cambio climático sigue haciendo de las suyas. Este año, el frío apenas ha estado presenten en noviembre y diciembre. Tan sólo a finales de enero estamos teniendo unos pocos días de frío riguroso.

El campo, expuesto a los cambios climatológicos más que las personas, acusa mucho que el tiempo no se corresponda con el clima habitual a lo largo de las estaciones del año. Estas variaciones afectan a plantas y animales. Los cítricos en particular, que son una fruta de invierno, necesitan frío para madurar, pero también para mantenerse en el árbol en condiciones óptimas y poder ser recogidos en su punto. Por eso, como este año no hacía frío, a mitad de noviembre l@s productor@s de Aiguaclara nos anunciaron que tenían muchas mandarinas y, dado que su ciclo es más corto que el de la naranja y las frutas en los árboles estaban sufriendo por las altas temperaturas, nos animaban a aumentar el consumo. De común acuerdo con Aiguaclara hicimos una oferta de bolsas de 2 kg con un precio rebajado. Por este estímulo, pero también por explicar las razones, pasamos de un consumo medio de 125 kg la quincena a 350 kg.
Nuevamente en enero nos hicieron una llamada de urgencia. Quedaban pocos días para que pudieran aguantar en el árbol y nos pedían que hiciéramos un nuevo esfuerzo convirtiéndolas en zumo por las mañanas. Por su parte nos las ofrecieron al precio de las naranjas. En este caso, aunque se han resentido en la cantidad de zumo, nuevamente l@s consumidor@s han sido solidarios: en esta quincena el consumo de mandarinas ha superado los 700 kg sin rebajarse por ello las cantidades habituales de consumo de naranjas.

P. G.

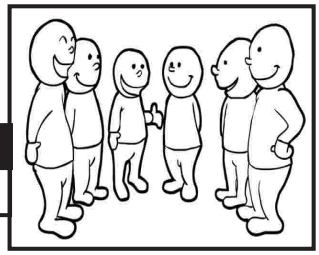
Mensaje urgente de Aiguaclara "necesitamos vuestra ayuda". (4-1-2012)

Os hacemos llegar una comunicación de los productores de AiguaClara:

""Mensaje Urgente para los grupos:
NECESITAMOS VENDER 4000 KILOS DE MANDARINA DE LA VARIEDAD CLEMENULES.
Por motivos de la climatología, al no hacer frío, necesitamos sacar cuanto antes las mandarinas que nos quedan.....os pedimos si podéis hacer un esfuerzo por vuestra parte.....sustituyendo el zumo de naranja por el de mandarina.
Por nuestra parte pondríamos a la mandarina el mismo precio que la naranja, con vuestra ayuda, en 15 días, podríamos solucionar esta situación.
Os agradecemos de antemano vuestra ayuda.

Como respuesta a la petición de AiguaClara hemos bajado el precio de la BOLSA de **2 KILOS de MANDARINAS A 2,90 €** (igual precio que el kilo de naranjas en la caja de 12 kilos). Sustituiremos el precio de las bolsas a tod@s l@s consumidor@s que ya hayáis realizado vuestro pedido.

(Sigue en pag 41)



Un cordial saludo.
La Garbancita Ecológica.

La Garbancita ecológica (17-1-2012)

Queremos trasladaros el agradecimiento de AiguaClara por la respuesta que hemos tenido ante la petición de apoyo para aumentar el consumo de mandarinas.

Hemos terminado con las mandarinas CLEMENULES. Hasta mediados de Febrero no volveremos a tener mandarinas, será entonces que empezaremos con otra variedad, la ORTANIQUE.
Os agradecemos mucho el apoyo que hemos tenido de todos los grupos para poder sacar rápidamente la mandarina, que por las condiciones climáticas que estabamos teniendo este año, falta de frío, estaba madurando más rápido de lo normal.
Respecto a las NARANJAS también hemos terminado con la NAVELINA y ahora pasamos a la SALUSTIANA, a principios de Febrero empezaremos a coger la NAVEL LATE.
Saludos. Sara (de AiguaClara)

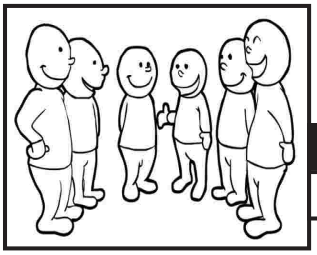
El esfuerzo de tod@s l@s consumidor@s (incrementando nuestro pedido de fruta, sustituyendo la variedad de cítrico en nuestros zumos, etc.) hizo posible aumentar el pedido de mandarinas de AiguaClara hasta los 750 kilos, frente a los 350 kilos habituales de otras quincenas.
correo para recoger vuestros comentarios o valoraciones respecto a la mandarina. la CAMPAÑA DE NARANJAS 2012: animando a Centros educativos, colectivos sociales, lugares de trabajo, comunidades de vecinos... a regalarse salud, en forma de deliciosas naranjas ecológicas, repletas de NUTRIENTES, VITAMINAS, RECIÉN RECOLECTADAS y procedentes de los productores de Alberic, AiguaClara.
Para más información ver díptico “Regala Naranjas Ecológicas, Deliciosa Fuente de Salud” en nuestra web www.lagarbancitaecologica.org

Coop. La Garbancita Ecológica.

RESPUESTAS DE ALGUNOS CONSUMIDORES

Hola, tras haberlo consultado entre las gentes del grupo de consumo de Enclave, hemos detectado que en varios casos se observan deficiencias en la calidad de las mandarinas: una parte de las mismas viene seca por dentro (los gajos de la mandarina no tienen ni sabor ni zumo) y en otros casos las mandarinas vienen también "ahuecadas por dentro" con los gajos que tampoco están en la situación óptima de consumo.
Esto se ha producido en la cesta anterior, pero también hay comentarios de que se habían detectado problemas con las mandarinas en algún pedido anterior (yo en mi caso por ejemplo también me pasó en la cesta de diciembre).
Os lo trasladamos porque no sé si es un hecho excepcional o es un problema detectado en otros grupos o cestas.
Un saludo y ya nos contaréis.
LZ

(Sigue en pag 42)



Hola,

La verdad es que la calidad de las mandarinas, para mi gusto, dejaba bastante que desear. Estaban muy secas. Supongo que las condiciones climáticas poco favorables que padecieron tuvieron bastante que ver, porque no tenían nada que ver con las que habíamos recibido otras veces.

Un saludo. A.G.

****

Hola, sólo comentaros que algunas mandarinas de la última remesa, que he estado usando para zumos, estaban secas.
Un abrazo
L C

****

Las mandarinas no han estado mal. Un poco más secas en general pero de buen comer salvo alguna pequeña excepción que podría cifrarse en unas 4 o 5 mandarinas en un total de 6 kg.
Me alegro que haya salido bien la cosa.
Saludos.

L.M.

****

Respecto a las mandarinas: algunas deliciosas y otras un poco secas.
Celebro la respuesta de lxs consumidores y consumidoras. Así da gusto.
Un abrazo,

D. H.

LA HISTORIA NO ESCRITA

Repasando los antecedentes del movimiento cooperativo español, constato la insistencia por parte de los gobiernos correspondientes, desde la primera ley de cooperativas de 1931 hasta la actualidad, por encorchetar y utilizar al movimiento cooperativo con uno u otro fin, olvidando el carácter privado democrático y social del cooperativismo.

Después de los numerosos avatares que caracterizan cualquier organización tan longeva como la nuestra, lejos de tener una situación estable, nos encontramos de nuevo frente a un momento de crisis, siendo lo excepcional que esta crisis es, en realidad, un cambio de ciclo, un cambio de modelo social y económico. Sin embargo, no tenemos duda de que afrontaremos el futuro desde la estabilidad que nos da la experiencia y el convencimiento no solo de la actualidad, sino también de la oportunidad y validez de los principios y valores cooperativos.

La primera ley de cooperativas, la de 1931, favorecía la consolidación del concepto de cooperación como instrumento para los sectores más desfavorecidos. (...) Se ha acusado a esta ley de ralentizar la actividad de las cooperativas al otorgar poder residual absoluto a la asamblea de socios, como si esto fuera una barrera infranqueable para la gestión rentable de una cooperativa en vez de la esencia de las mismas. Esto refleja que ya desde el principio se planteó el eterno dilema, ¿"grandes" o "pequeños"?, ¿"modernos" o "antiguos"?, el capital social es ¿activo o pasivo?, clasificar, etiquetar, y ¿porqué este empeño en regular lo que no necesita regulación sino convicción?.

Creo que este empeño sobre la regulación, responde a dos motivos. Uno externo: el miedo constante en el tiempo de las diferentes instituciones a la participación ciudadana, lo que podría calificar de un despotismo ilustrado. Y otro interno: la no asunción de los principios y valores del cooperativismo por los propios socios cooperativistas. Hasta el día de hoy después de más de un siglo de cooperativismo en España, seguimos con la misma música. Desde la recientemente aprobada Ley de Economía Social, o en la implantación de las normas internacionales de contabilidad, otra vez hay que definir, clasificar, reclasificar, ¿qué es una cooperativa?, ¿cuál es y cual no, sus fondos propios?, etc., etc.

(Sigue en pag 44)

Pareciera que una cooperativa al segundo día siguiente de su registro tiende irremediablemente a ser una cosa distinta, y que en vez de considerar excepciones a aquellas cooperativas que se alejan de sus principio fundacionales, que existiera una fuerza irresistible que nos empuja a alejarnos de los valores cooperativos, sobre todo si tienen éxito.

Éxito vs capitalismo

Yo me incorporé profesionalmente a mediados de la década de los ochenta, joven, mujer casada, madre y economista, un bicho raro, pero justo a tiempo de participar en la transformación que tuvo lugar en nuestro movimiento hacia el cooperativismo profesionalizado y "moderno". La paradoja es que ya entrado el siglo XXI, donde ya no se duda de la capacidad empresarial de las cooperativas, donde hemos superado los viejos prejuicios, cuando hablar de cooperativas era hablar casi de marginalidad, nos encontramos de nuevo al principio, en de que de tanto parecernos a las empresas capitalistas hemos perdido la esencia de la empresa cooperativa y con ello la visibilidad de entidad diferenciada frente a la sociedad.

Nos encontramos inmersos en la peor crisis desde la segunda guerra mundial, crisis económica, social y medioambiental, la tormenta perfecta. El modelo que hasta ahora se creía infalible se derrumba. Ese modelo de los recursos infinitos y del consumismo desaforado no es viable. La salida a esta crisis pasa por un cambio en los hábitos de consumo, donde se prime el consumo inteligente, es decir algo tan sencillo como adecuar nuestras necesidades a los recursos disponibles y sostenibles.

Para que nuestras empresas, como unidades de consumo colectivas, tengan un comportamiento responsable necesitamos la complicidad de nuestros socios. Necesitamos convencernos y apostar por un modelo distinto, un pacto social entre consumidores y productores, con circuitos comerciales mas cortos, priorizando aquellos productos de primera necesidad, productos que tienen que han de tener tener propiedades nutricionales y saludables, y equilibrar nuestros presupuestos a través de prescindir de lo prescindible. Consumir menos y mejor es la clave.

Hay un recurso ilimitado que es la calidad, nuestras cooperativas deben poner el factor calidad como indicador prioritario de su gestión, y ponerlo en valor con valor, como un activo más de nuestros balances.

(Sigue en pag 45)

La clave está en el crecimiento inteligente. Competir en precio significa ineludiblemente que alguien en la cadena de valor tiene que perder, o bien los proveedores, o los productores, o los trabajadores, o los consumidores, o el medio ambiente o todos a la vez, y esto no es socialmente ni responsable ni sostenible. Crezcamos en calidad, la calidad inteligente es un recurso ilimitado a disposición de todos en el que todos ganamos.

Invertir el binomio gestión-consumidores por el de consumidores-gestión, donde seamos nosotros los consumidores los que marquemos con nuestros actos de compra la gestión de nuestras cooperativas, no es fácil, pero tampoco imposible y además es nuestra verdadera vocación. Decir que en nuestras cooperativas los consumidores no somos meros clientes, parece obvio, ya que está en la propia definición de lo que es una cooperativa de consumidores y usuarios. Sin embargo, en los últimos veinte años nos hemos ido olvidando de esta premisa, y esto ha tenido el efecto fatal de que los socios no se consideren implicados en la vida de la cooperativa, y por lo tanto en el mejor de los casos, que la consideren como una "operadora" más del mercado. Es un círculo vicioso. La cooperativa deja de ser una cooperativa para ser una tienda más y el socio deja de ser parte implicada para ser un cliente más. Hay que romper este círculo vicioso y convertirlo de nuevo en un círculo virtuoso.

En esta situación, lo que hasta ahora ha sido considerado como una desventaja, nuestro pequeño o mediano tamaño, ahora nos favorece. Es decir que es más fácil cambiar la cultura de una empresa cuanto más cercanos estén todos los actores, y en nuestro caso es obvio que los socios, gestores y trabajadores, son círculos concéntricos pequeños.

Cuando me preguntan por la representatividad de nuestro movimiento, siempre reconozco la trampa que va implícita en la pregunta y la respuesta siempre es la misma: ¿representatividad respecto a qué o a quién? Si es por historia, creo que queda claro que 70 años nos avalan. (...) UNCCUE no solo ahora, sino a lo largo de toda su historia, es representativa, claro que sí, porque representa la esencia de las mujeres y hombres cooperativistas, la dignidad del trabajo, la solidaridad entre comunidades, la pluralidad de las voluntades, la democracia absoluta en la decisión, y por encima de todo la esperanza de un futuro mejor basado en la justicia, en el entendimiento fraternal, el respeto a lo diverso y la paz.

Ana Isabel Ceballo Sierra, Presidenta de UNCCUE

Extracto del Prólogo de "100 años de Cooperativismo de Consumidores y Usuarios: historia y futuro", publicado por la Unión de Cooperativas de Consumidores y Usuarios de España, UNCCUE, con ocasión de su 70º aniversario (1942-2012)

ECONOMÍA POLITICA DE LA AUTOGESTION COOPERATIVA

Autofinanciación y autonomía en La Garbancita Ecológica

Más allá de las aportaciones obligatorias al capital social, las aportaciones económicas voluntarias diversifican las fuentes de financiación de las cooperativas al ampliar las posibilidades de compromiso económico para soci@s, asociad@s, colaborador@s y amig@s, dificultando la acumulación del poder de decisión en pocas manos.

Al tener en cuenta la posible retribución de las aportaciones económicas voluntarias, combinamos estímulos morales –el apoyo a un proyecto social, ecológico y emancipador- con estímulos materiales, el cuidado del patrimonio que nos confían pequeños ahorradores. En nuestro caso, como cooperativa sin ánimo de lucro, la ley permite retribuir las aportaciones voluntarias con el interés oficial del dinero más 6 puntos como máximo.

Las aportaciones voluntarias alteran la igualdad económica de las aportaciones obligatorias, pero no la igualdad política a la hora de decidir porque el voto de l@s soci@s es independiente de su aportación económica. La posible coalición de colaborador@s y asociad@s a efectos de representatividad en la Asamblea, está limitada al 35% del total de los votos presentes y representados en la misma. La representación de l@s suscriptores de "obligaciones" (otra forma de aportación económica voluntaria) contempla el derecho de voz, pero no de voto.

Estos mecanismos protegen la soberanía de la cooperativa otorgando más poder a l@s soci@s de pleno derecho, sin menoscabo del derecho de participación de otr@s miembros de la cooperativa que, al tener un compromiso de menor intensidad, cuentan con una representación menor. La filosofía democrática de las cooperativas es diferente a la de las asociaciones. En éstas, el poder de decisión se reparte de forma más igualitaria entre la totalidad de los miembros, independientemente de su grado de compromiso con la asociación. En las cooperativas, el poder se concentra en l@s soci@s de pleno derecho, es decir, en los miembros más comprometidos.

(Sigue en pag 47)

El por qué de nuestras Aportaciones Obligatorias.

La Garbancita Ecológica decidió establecer la cantidad de 3.000 € por soci@ como aportación obligatoria al capital social. Esta elevada cifra tiene su explicación en el contexto social y político del consumo responsable agroecológico en Madrid.

La creación de la cooperativa es la respuesta de varios Grupos Autogestionados de Konsumo a tres problemas que, desde hace 15 años, impiden el crecimiento del consumo agroecológico:
a) La mayoría de l@s consumidor@s ecológicos, aunque tengan discurso social, se sienten satisfechos cuando pertenecen a un pequeño grupo que compra directamente a uno o vari@s agricultor@s y no están por la labor de complicarse la vida con el crecimiento de su grupo y la confederación con otros grupos para agregar y aumentar la demanda de alimentos ecológicos.
b) Las burocracias de algunos partidos y ONGs ecologistas, consideran que el consumo responsable agroecológico es un departamento del ecologismo político que ellos representan. Por eso, viven como una amenaza cualquier iniciativa de organización autónoma de los consumidores responsables. Sus cabildeos con el PSOE a partir de 2004, aceptando la negociación de una ley para la "imposible coexistencia" entre cultivos transgénicos y no transgénicos, rompió la unidad del movimiento "antitransgénico" en el Estado Español y en Madrid la coordinadora de grupos de consumo agroecológico. Los colectivos disidentes fuimos víctimas de comportamientos sectarios que, con el paso de los años, se han radicalizado según se acreditaba la inutilidad de las maniobras institucionales para frenar la producción, el consumo y la importación de alimentos transgénicos. A partir de 2007, la intervención de la COAG y algunas organizaciones ecologistas a través del proyecto "Iniciativa para la Soberanía Alimentaria" intenta superar, desde arriba, la inoperancia tradicional de una constelación de pequeños grupos de consumo.

La Garbancita es una iniciativa de los GAKs para generar la logística y la profesionalidad que requiere el desarrollo del consumo responsable agroecológico, autogestionado y popular. A finales de 2007 inicia su andadura sin hoja de ruta, inventándolo todo y en un ambiente hostil. Quienes pastorean una docena de grupos esclerotizados, como base social de las sempiternas jornadas en las que nos contamos una y otra vez los mismos problemas, no ven con buenos ojos que alguien se ponga manos a la obra.

(Sigue en pag 48)

El miedo al intrusismo de estos “actores” nos condujo a poner una barrera económica de acceso. En febrero de 2009 empezamos 21 soci@s. En el año 2010 se dieron de baja dos de ell@s y en el 2011 se incorporaron otr@s seis.

El capital social nos pareció sobrado antes de saber lo que cuesta realmente sacar la licencia de apertura, cumplir la normativa, pagar los alquileres, las instalaciones para preservar la vitalidad de los alimentos y un transporte propio y, asumir el peso mensual de 4 salarios de 1000 euros brutos 14 veces al año con seguridad social. Tampoco conocíamos las dificultades del trabajo asalariado procedente de la militancia, a veces sin la formación profesional necesaria ni experiencia de trabajo en un entorno autogestionado.

Lo que parecía un "gran capital social" se ha gastado y hemos tenido que recurrir a una nueva financiación, también autogestionada. La Asamblea de la Cooperativa de Diciembre de 2011 decidió la emisión de 35 títulos de aportación voluntaria de 1000 € cada uno sin retribución ni intereses y con un periodo de reembolso de 2 años. Más adelante, debatiremos la ampliación de esta forma de financiación dotándola de incentivos económicos para pequeñas porciones del ahorro de consumidor@s y amig@s. También consideraremos rebajar la cuantía de la aportación obligatoria de los soci@s de pleno derecho, transformando una buena parte de esta aportación en "aportación voluntaria" con un plazo de reembolso y una posible retribución del interés legal bancario + 2 ó 3 % que preservara su esfuerzo económico del desgaste del IPC.

Mirando al futuro

Reducir las barreras de acceso para la pertenencia de pleno derecho a la cooperativa disminuyendo la cuantía de las aportaciones obligatorias y enriqueciendo los mecanismos de financiación mediante aportaciones voluntarias, fortalece la base social y económica del proyecto. Junto a esta democratización, sería necesario un Reglamento de Régimen Interior que especificase nuestro carácter de economía social no lucrativa y autogestionada al servicio de un movimiento de consumo responsable anticapitalista para proteger nuestra autonomía frente a cualquier injerencia.

Como hipótesis podríamos hablar de un cambio estatutario aprobado en una Asamblea General que decidiera: A.) Rebajar las aportaciones obligatorias a 1000 €; B.) Transformar los 2000 € restantes de los soci@s en aportación voluntaria con todas las determinaciones que se acuerden. La idea de establecer una aportación obligatoria muy baja (por ejemplo de 300 €) es sugerente como fórmula para el crecimiento rápido de la cooperativa pero, en una etapa en la que hayamos superado nuestras limitaciones actuales. Este salto adelante, siendo necesario en un proyecto social con vocación constituyente, requiere un alto grado de madurez organizativa y un buen número de cooperativistas capaces de preservar los fines de la cooperativa para evitar morir de éxito económico o convertirnos en el muñeco de cualquier ventrílocuo.

(Sigue en pag 49)

Necesitamos crecer armónicamente en diversos planos:

a) Emergencia de costes reales. Los excesos de solidaridad y compromiso deben ser públicos y no clandestinos. La antropología y la psicología de mercado generan individuos individualistas con una rara astucia para adaptarse, incluso dentro de los colectivos sociales, a la función de "receptor neto". A veces, estos individuos consideran cualquier alusión a su comportamiento como un atentado a su privacidad. Frente a esto, debemos reivindicar el prestigio social de la participación, lo que exige su visibilidad social. De esta forma fomentamos la solidaridad y dificultamos la insolidaridad contumaz.
b) Regularización y dignificación de salarios y jornadas. Autoexplotarnos para una buena causa debe tener límites.
c) Acumulación de experiencia y educación en la excelencia.
d) Compromiso con el trabajo bien hecho y respeto a productor@s, consumidor@s, soci@s, colaborador@s y trabajador@s.
e) Consolidación del equipo profesional.
f) Cooperación entre el Consejo Rector y los órganos participativos: Grupo de Apoyo Informático, Grupo de Apoyo Contable, Grupo de Estudios de Consumo Responsable Agroecológico (GEA), Consejo de Redacción de Tachai, Colectivo Feminista Las Garbancitas.
g) Ampliación de la red de GAKs, colectivos de consumo, consumidor@s, agricultor@s y La Garbancita Ecológica como parte del movimiento de consumidor@s responsables agroecológicos en defensa de la seguridad y la soberanía alimentaria.
h) Elaboración y socialización de nuestra experiencia.
i) Formación teórica y cultural a diversos niveles (investigación, educación alimentaria y nutricional, cuidados y ecofeminismo, talleres, charlas, edición y distribución, etc.);
j) Creación de cuadros multifuncionales dentro de nuestro modelo de consumo responsable agroecológico.

Aspiramos a crecer como movimiento de consumidor@s organizad@s con una base ideológica firme para no ser arrollados por los problemas económicos, las injerencias políticas y la competitividad de la Agroecología Global de Mercado. Queremos hacerlo codo con codo con agricultor@s que comparten estos fines, desde una relación de equivalencia y apoyo mutuo.

Al igual que la Agroecología no sólo es una técnica que combina conocimientos agrónomos y sensibilidad ecológica, el consumo responsable agroecológico no sólo es una empresa cooperativa con sensibilidad ecológica y social. Defendemos la integración de la agroecología y el consumo responsable con vocación de cambio social.

Creemos que la dimensión económica del movimiento de consumidor@s responsables agroecológic@s tiene un buen marco legal en las Cooperativas de Consumidor@s. Por eso, nos proponemos profundizar en el cooperativismo y en su memoria histórica para desarrollar cooperativas como la forma legal de la dimensión económica de dicho movimiento.

Lo acertado de nuestro modelo de consumo responsable anticapitalista se demostrará, o no, con su consolidación y su desarrollo.

A.M.

EL "DENTRO" Y EL "FUERA" DE LA GARBANCITA ECOLÓGICA.

¿En qué consiste "ser" de la cooperativa?.

La Garbancita Ecológica promueve, desde dentro de los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs), el consumo responsable agroecológico, autogestionado y popular en base a la educación alimentaria. Nuestra forma jurídica es la de una cooperativa de consumidor@s sin ánimo de lucro.

La ley de cooperativas de la Comunidad Autónoma de Madrid (L.C.C.M.) dice en su artículo 1.1: "La cooperativa es una asociación autónoma de personas, tanto físicas como jurídicas que se han unido de forma voluntaria para satisfacer sus necesidades y aspiraciones económicas y sociales en común, mediante una empresa de propiedad conjunta y de gestión democrática".

En el desarrollo de nuestra actividad, van apareciendo diferentes niveles de participación en las actividades de la cooperativa. El primer nivel es el de l@s soci@s de pleno derecho, fundador@s de la cooperativa que ponen a disposición de la cooperativa su fe, su compromiso y sus ahorros. A través de la educación alimentaria, la comunicación social y el consumo de alimentos ecológicos, se van configurando otros grados de implicación reflejados en la figura de colaborador/a, colaborador/a activ@ o simplemente consumidor/a.

Hacer explícitas las distintas formas de participación y pertenencia, permite conocer las dinámicas de transición entre la condición de "no ser" y la condición de "ser" de la cooperativa.

El Preámbulo de la Ley 4/1999 (LCCM) resalta "la tipología de los posibles miembros de una cooperativa, al incluir, junto a los soci@s convencionales, otras posiciones jurídicas, algunas ya contrastadas en otros ordenamientos cooperativos de nuestro país: colaboradores, socios de duración determinada, socios inactivos o no usuarios y en algún caso (cooperativas de integración social), socios especiales".

L@s colaborador@s son miembros de la cooperativa -en nuestro caso mayoritarios respecto a los socios de pleno derecho- que deben figurar en el libro de soci@s especificando su tipología. La categoría de colaborador/a, enriquecida con la de "colaborador/a activ@" favorece, con estímulos culturales, participativos y materiales, un compromiso creciente que, eventualmente, puede culminar en la incorporación como soci@ de pleno derecho.

Una vez consolidada económica y organizativamente la cooperativa, sería pertinente facilitar el acceso al estatuto de soci@ de pleno derecho, rebajando la aportación obligatoria.

Operaciones con Terceros (los que "no son" de la cooperativa).

Se llaman operaciones con terceros (no cooperativizadas) las que realiza una cooperativa con personas físicas o jurídicas que no son miembros de dicha cooperativa. En el terreno contable las ventas a socios colaboradores son ventas cooperativizadas y no ventas a terceros.

La LCCM Ley 4/1999 de 30 de Marzo de Cooperativas de la Comunidad de Madrid, regula dichas operaciones en su artículo 58. En los Estatutos de La Garbancita, aprobados en la Asamblea Constituyente de 21/II/2010, no contemplábamos el porcentaje de ventas a terceros.

(Sigue en pag 51)

En la Asamblea de la Cooperativa de Junio de 2010 aprobamos una modificación estatutaria para elevar el porcentaje admitido de operaciones cooperativizadas con personas no soci@s hasta el 50% del total de las operaciones. Esta modificación, que fue inscrita en el Registro de Cooperativas, se basaba implícitamente en el art. 58 de la LCCM que contempla la posibilidad de ampliar aún más las actividades con terceros por un plazo y en una proporción mayor siempre que resulte imprescindible para garantizar la viabilidad económica de la cooperativa y sea autorizado por la Administración.

Situación actual.

Dos años después de legalizar la cooperativa somos: a) 25 socios de pleno derecho que han aportado 3.000 € al capital social y, en general, mantienen elevados niveles de compromiso con la cooperativa. b) 400 colaborador@s, la mayoría integrantes de 25 grupos de consumo que compran alimentos con regularidad, autogestionan su pedido "on line", lo confeccionan materialmente el día del reparto, ayudan esporádicamente y, casi tod@s, compran la revista bimestral "Tachai" de los GAKs y La Garbancita. c) 40 colaborador@s activ@s que, además de realizar las tareas básicas de los colaborador@s, aportan un mínimo de 5 horas de trabajo voluntario mensual, en un amplio registro de tareas de la cooperativa, recibiendo a cambio un 5% de descuento en sus compras de alimentos y la revista Tachai gratuita.

Estos tres niveles de pertenencia a la cooperativa se subsumen en los perfiles que regulan los arts. 6 y 8 de los Estatutos (arts. 17 y 26 de la LCCM respectivamente).

Tendencias

Sin traicionar sus señas de identidad, La Garbancita Ecológica no puede transformarse en "una empresa intermediaria entre agentes independientes en el mercado" (Apartado V del Preámbulo, LCCM). Expresando esta convicción, solemos decir que "La Garbancita ecológica no vende alimentos sino que se los compran personas y colectivos a los que llegamos a través de la educación alimentaria y la actividad social". Es muy difícil que alguien compre alimentos a La Garbancita Ecológica sin tener un conocimiento muy amplio de nuestra identidad, ni recibir múltiples informaciones y estímulos vinculados con la cultura alimentaria, la participación social y el apoyo a l@s campesin@s ecológic@s. Nuestro vínculo con l@s consumidor@s contiene dos aspectos indisolubles. El primero son los alimentos ecológicos de calidad, de temporada y a un precio asequible. El segundo son las propiedades sociales y ecológicas de dichos alimentos que se manifiestan en forma de: conocimiento y respeto a l@s agricultor@s, autogestión, charlas, cursos, campañas, revista, etc.

Las actividades educativas y comerciales amparadas por el art. 2 de nuestros estatutos ("el suministro de alimentos y bienes ecológicos, la prestación de servicios relacionados con la formación, educación alimentaria e información social sobre el consumo responsable y la promoción y defensa de los derechos de los consumidores") y ampliadas en la "Disposición Adicional Primera", abren un campo de actividad económica cooperativizada, incluso con entidades o personas que no pertenecen a las tipologías de miembros recogidas por la Ley a través del artículo 6 (Secciones) de la LCCM. A.M.

LA EUROPA DEL EURO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Política Agraria Común (PAC) es una de las políticas europeas en la que los gobiernos han cedido soberanía y constituido un mercado único. Pero esta política favorece la producción para la exportación y propicia una agricultura sometida a la competitividad, lo que elimina a las explotaciones familiares, precariza el trabajo en el campo y favorece la concentración del sector agroalimentario. Las multinacionales agroalimentarias se enriquecen convirtiendo a l@s agricultor@s en meros instrumentos y manipulan a l@s consumidor@s para que sustituyan hábitos alimentarios saludables por comida basura.

De puertas adentro, la política alimentaria de la UE, incardinada en la moneda única -el euro-, es enemiga de los derechos humanos, entre los cuales destaca el derecho a una alimentación sana y suficiente. Paralelamente, los derechos económicos y sociales también están siendo eliminados para sectores crecientes de la población.

De puertas a fuera, la UE comercializa sus excedentes de alimentos industrializados para "ayudar" a l@s hambrient@s del tercer mundo y coloniza territorios de países dependientes para que nuestras multinacionales hagan negocio, arruinando la redes autóctonas de producción, expulsando a los campesinos de sus tierras y generando movimientos migratorios, con el beneplácito de los gobiernos receptores, agradecidos por ayudarles en su modernización.

(Sigue en pag 53)

Ahora, las maniobras especulativas del gran capital contra los países del euro chantajean a los gobiernos para que aceleren el desmontaje de todas las barreras de protección social y medio ambiental que se oponen a la libertad de movimientos de los inversores.

En el terreno alimentario ésto supone una radicalización de las políticas descritas más arriba y un incremento de la inseguridad. Para la mayoría de la humanidad implica, directamente, más hambre. El euro ha servido para aumentar la precariedad, las hipotecas y las enfermedades alimentarias. La inseguridad alimentaria causada por la UE se manifiesta en los países pobres (hambre y desnutrición) pero también en los países ricos (comida basura, malos hábitos alimentarios, obesidad y otras enfermedades alimentarias).

Por eso es irracional especializarnos en la soberanía alimentaria, dejando la seguridad alimentaria en manos de los gobiernos globalizadores. Defender la seguridad y la soberanía alimentaria exige romper con la PAC y el proyecto del gran capital europeo. Esto significa impulsar el consumo responsable sin el que la producción agroecológica solo tiene como destino la exportación o las grandes superficies.

Pilar Galindo, La Garbancita Ecológica

ESCUELA, SOCIEDAD Y MERCADO

La escuela no existe ni se puede explicar al margen de la familia, la cultura, la economía y la política. Conocer la escuela nos obliga a conocer su contexto, que es la sociedad.

La sociedad determina lo que es la escuela, pero también la escuela determina lo que es la sociedad.

Para la escuela no es lo mismo que las políticas educativas impulsen la escuela privada en defensa de la libertad de elección de las familias o la escuela pública como garante de la igualdad social. Tampoco es lo mismo considerar el conocimiento como un hecho pasivo consistente en coleccionar datos para su aplicación en el mercado de trabajo o como la convergencia entre una persona en desarrollo y la sociedad y la naturaleza en la que crece.

El contexto actual de la escuela es una sociedad que le encarga disciplinar a l@s niñ@s para que se adapten a las leyes del mercado. En el mercado, las personas se tratan entre sí como cosas y las cosas, a través del dinero, adquieren la dignidad de las personas. Las instituciones creadas por la sociedad acaban siendo una cárcel para las personas que las han creado.

La escuela de mercado presenta como naturales, espontáneos y democráticos, hechos basados en la desigualdad y el dominio: el trabajo debe comportarse como una mercancía, sin serlo y expresarse en forma de dinero (a través del salario) en el mercado de trabajo. La economía de mercado no movilizará el proceso laboral –no habrá trabajo- si no tiene garantizado el beneficio privado. De esta manera, el trabajo que es la fuente del dinero, aparece como creado por el capital y la función empresarial, dependiente de l@s trabajador@s, se constituye en protagonista del proceso laboral. Pero, realmente, no son l@s empresari@s los que crean puestos de trabajo, sino l@s trabajador@s quienes crean puestos de empresari@.

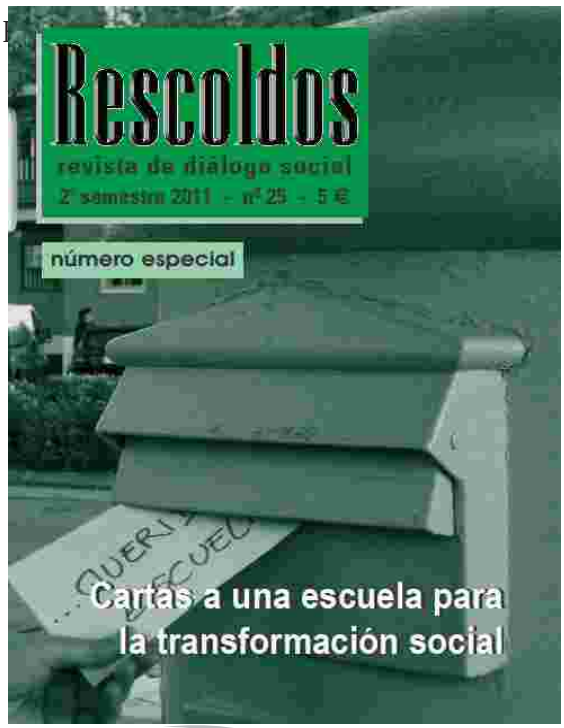
La crisis del capitalismo global arroja a simas sociales y ecológicas a miles de millones de personas. Sin embargo, los valores, los principios, las políticas y los individuos causantes de la crisis se postulan como imprescindibles para superar las catástrofes que nos amenazan.

(Sigue en pag 55)

Este mundo encantado en el que las cosas se presentan como lo que no son, se explica por la perfecta articulación entre la economía de mercado y la política de mercado, lo que requiere la construcción de un individuo de mercado que garantice que la sociedad se comporte como una sociedad de mercado. El papel de la escuela de mercado para aplastar las dimensiones sociales y naturales de las personas y exaltar de sus rasgos más individualistas y competitivos, es crucial.

El punto débil de este cierre sistémico es la posibilidad de que los sujetos dañados tomen conciencia del mecanismo que les domina y se vuelvan contra él. Es necesario transformar la sumisión en rebelión y la exclusión en negación, no en integración. Pasar de pobres buenos a la espera de ser cooptados por el poder, a una multitud organizada de pobres desobedientes.

La escuela educadora puede y debe contribuir a fundamentar y organizar el conflicto social oculto. Hacer de la pedagogía una ciencia de la experiencia de la conciencia de l@ niñ@s, pero también de l@s propi@s maestr@s para que, al contribuir a la educación liberadora, nos liberemos a nosotros mismos de la condición de sujetos sujetados. Enseñar a aprender para servir a la sociedad y no para servirse de ella. Participar activamente en la defensa de una escuela pública de tod@s y para tod@s. Impedir que la escuela se convierta en un lugar de adiestramiento para formar antropoides expertos en producir y consumir mercancías.



enero de 2012, en el Ateneo de Madrid, la Asociación Cultural Candela presentó el número 25 de la revista Rescoldos cuyo contenido coral “cartas a una escuela para la transformación social” fue completado con el espectáculo poético musical “Rojo” protagonizado por Salvador Amor y Gabriel Ortega (Para más información: http://www.nodo50.org/candela/).

Ciento cincuenta personas, entre ellas algun@s pertenecientes a La Garbancita Ecológica, participamos de una experiencia inolvidable: escuela, comunidad, canciones, emociones y lucha social.

A.M.

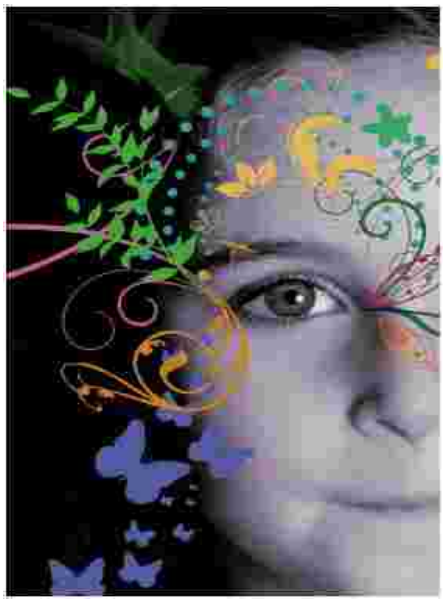
ECOFEMINISMO(S): LA MIRADA DE KAREN WARREN

Karen Warren escribe "Filosofías ecofeministas" (Icaria, 2003, edición original en inglés 1996) a mitad de los noventa, 20 años después de que se acuñase el termino ecofeminismo. Su objetivo es mostrar la necesidad que tienen el movimiento feminista y ecologista de unir sus luchas y proporcionar las bases teóricas para ese propósito en una monografía escrita por 15 autor@s.

En la introducción, Warren defiende que existen **múltiples conexiones** entre ecologismo y feminismo. Tomar conciencia de las mismas es fundamental para el triunfo de ambos movimientos.

¿Cuáles son esas conexiones? Warren identifica al menos ocho conexiones:

Conexión histórica y causal: se usan datos históricos para generar teorías sobre el origen de las dominaciones gemelas de la mujer y la naturaleza.



¿Cuáles son esas referencias históricas y causales? a)Las conexiones se remontan a los prototípicos modelos de dominación iniciados a partir de las invasiones de las sociedades indoeuropeas en el 4500 AC por tribus nómadas de Euroasia. Antes teníamos una era agraria pacífica, matrifocal y matrilineal. b)Esta perspectiva incorpora al análisis el papel del racionalismo y los dualismos conceptuales de la filosofía clásica griega. c)También se analiza cómo los cambios culturales y científicos de la revolución científica han servido para justificar la explotación de la naturaleza, la expansión desenfrenada del comercio e industria y la subordinación de la mujer.

Para explicar estas conexiones históricas se han analizado las conceptualizaciones que fundan y mantienen la dominación histórica de la mujer.

(Sigue en pag 57)

Conexión conceptual: en última instancia los vínculos históricos y causales entre ambas dominaciones gemelas se basan en estructuras conceptuales de dominio y en la forma en que han sido conceptuadas la mujer y la naturaleza, sobre todo en la tradición intelectual occidental.

Describen cuatro tipos de vínculos conceptuales:
a)Por una parte encontramos los dualismos de valor: pares disyuntivos de categorías consideradas antagónicas (no complementarias) y exclusivas (no inclusivas). Y las jerarquías de valor: esas categorías están organizadas en torno a una metáfora espacial de arriba-abajo, siendo superior (en estatus, prestigio...) la categoría colocada arriba.
Algunos ejemplos: razón-emoción, mente-cuerpo, cultura-naturaleza, humano-animal, hombre-mujer. En este sentido, históricamente se han asociado las categorías razón-mente-cultura-humano-hombre (superiores en la jerarquía), frente a emoción-cuerpo-naturaleza-animal-mujer. La tarea del feminismo y la filosofía medioambiental consistiría en desvelar y desmantelar estos dualismos.

b)Un segundo tipo de vínculo conceptual se encuentra en la necesidad de considerar un marco conceptual mayor de carácter opresivo y patriarcal: racismo, clasismo, heterosexualismo, sexismo, naturaismo (o dominación de la naturaleza no humana). En este sentido son centrales las ideas de marco conceptual y opresión, patriarcado, lógica de dominación (según la cual, la superioridad justificaría la dominación). Si se asume que la superioridad justifica la dominación, se puede justificar el mantenimiento y perpetuación de las dominaciones gemelas de mujer y naturaleza. La tarea del feminismo, ecologismo y ética medioambiental será revelar y transgredir cómo estos marcos conceptuales opresivos y patriarcales se manifiestan en teorías y prácticas sobre la mujer y la naturaleza.

c)Formación o conciencia de una personalidad diferenciada basada en la idea de que las experiencias corporales femeninas (p.e. reproducción y crianza), y no la biología per se, sitúan a las mujeres de diferente modo en la relación con la naturaleza. Los factores sociopsicológicos proporcionan un vínculo conceptual porque forman parte de las estructuras y estrategias diferentes con las que hombres y mujeres aprehenden sus relaciones con la naturaleza.
Un objetivo del feminismo y de la ética medioambiental sería desarrollar lenguajes, teorías y prácticas que tengan en cuenta los géneros y que no promuevan prácticas y hábitos que exploten a la mujer y a la naturaleza.

(Sigue en pag 58)

d)El cuarto tipo de vínculo conceptual entre feminismo y medio ambiente se sitúa en las metáforas y modelos de la ciencia mecánica que comienza con el iluminismo y preiluminismo (S. XVII). Se produce una transformación del modelo orgánico al mecánico para comprender la naturaleza, pero en ambos casos la naturaleza es femenina.
El reto para feminismo, ecología y ética medioambiental es transgredir las metáforas y modelos de que feminizan la naturaleza y naturalizan a la mujer para mutuo perjuicio.

Conexión empírica y de experiencia: pesticidas, tóxicos, radiaciones... han afectado de modo especial a mujeres y niños/as. También las políticas occidentales de desarrollo han favorecido prácticas sobre alimentación, forestación, agua..., que contribuyen a la incapacitación de las mujeres para sustentarse a sí mismas y a sus familias. Ganadería intensiva, experimentación con animales, caza, consumo de carne... están ligados a prácticas y conceptos patriarcales.
Estos datos empíricos documentan la conexión de dominación de mujer y naturaleza, y muestran la necesidad de desarrollar análisis críticos feministas preocupados por el medio ambiente.
Algunas ecofeministas han acudido a conexiones de experiencia que celebran los lazos culturales y espirituales de mujeres e indígenas con la tierra. También esta idea debería formar parte como un aspecto importante del feminismo, ecologismo y ética medioambiental.

Conexión epistemológica: las conexiones anteriores muestran la necesidad de elaborar una epistemología feminista y ecologista diferente. Aparecen diferentes propuestas en este sentido: epistemología basada en la epistemología responsabilista de Lorraine Code o en la teoría crítica (Horkheimer, Adorno, Balbus, Escuela de Frankfurt).

Conexión simbólica: basada en la exploración de la asociación y devaluación simbólica de mujer y naturaleza en el arte, literatura, religión, teología (también en publicidad, añadiríamos).
Otras ecofeministas exploran el potencial del ecofeminismo para crear lenguajes, símbolos, hipótesis, teologías, sociedades... Algunas analizan las conexiones simbólicas entre lenguaje sexista y naturaista que subordinan a mujeres y naturaleza. Desde aquí, se cuestiona el término “madre tierra”: podría considerarse potencialmente liberador o una simple base para continuar con la subordinación de la mujer.
Uno de los objetivos del feminismo, ecologismo y ética medioambiental debería ser desarrollar una teoría y práctica feminista que no perpetúe este lenguaje ni los sistemas de poder y dominación que sustenta.

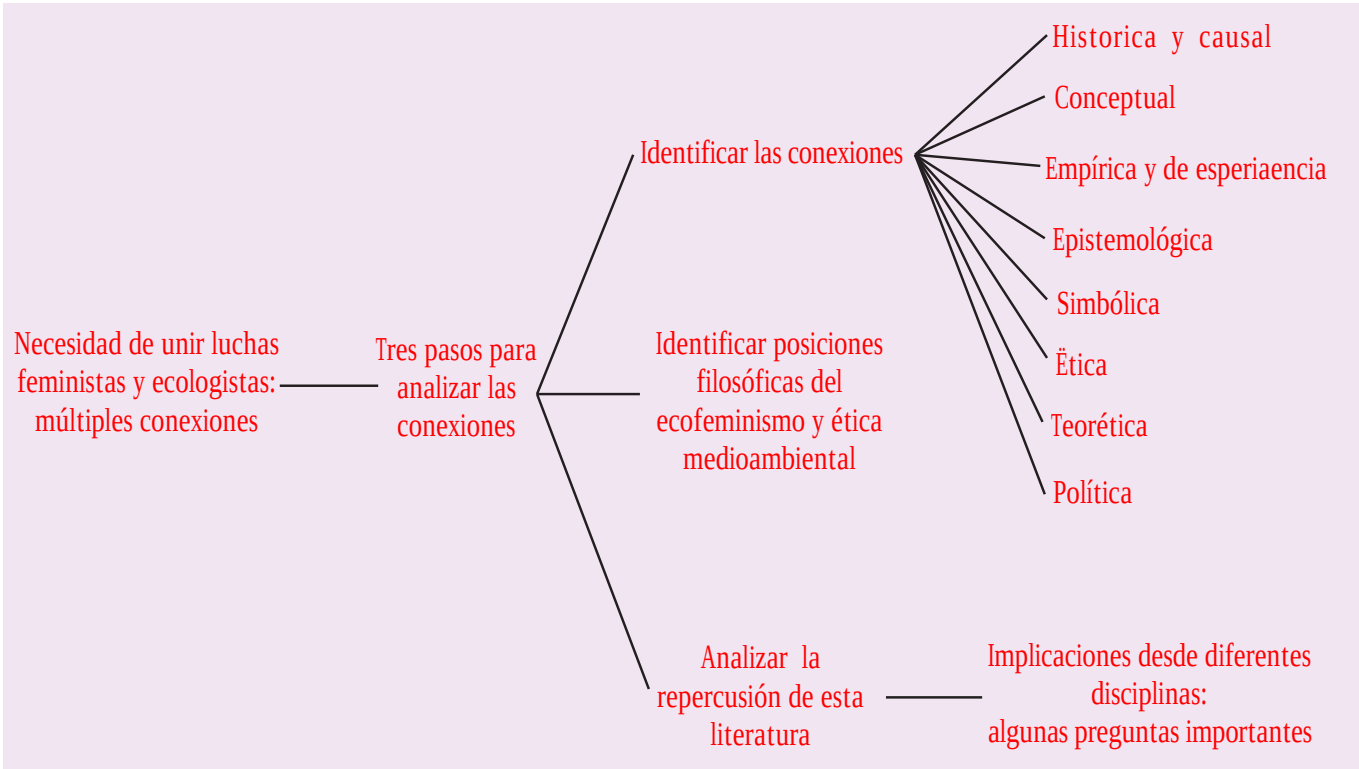
(Sigue en pag 59)

Conexión ética: el objetivo en este caso sería desarrollar teorías y prácticas que incluyan a humanos y medio ambiente, que no sean machistas y que sirvan de guía para actuar. La conexión ética está muy ligada a la teorética.

Conexión teorética: las conexiones anteriormente citadas han dado lugar a diferentes posturas filosóficas y teoréticas, a veces opuestas, dentro de las escuelas feministas y ecologistas, sobre todo en el ámbito de la ética medioambiental:
filosófica normativa contemporánea. En el ecofeminismo no hay una única ética filosófica, se trabaja desde una o varias de las éticas medioambientales anteriores. Es un campo joven y en construcción. Entre las más relevantes encontramos: ética del respeto, ética del cuidado, ecología social, bio-regionalismo.

Conexión política: en 1974 Françoise d'Euabonne propuso el concepto de ecofeminismo para destacar el potencial de la mujeres para lograr la revolución ecológica. Las preocupaciones ecofeministas y feministas están ligadas a la resolución de problemas políticos y prácticos: salud, medio ambiente, tecnología, activismo antinuclear, pacifismo... Las múltiples perspectivas ecofeministas que se preocupan por el medio ambiente son una prueba de que el activismo social y las preocupaciones políticas han sido consideradas, desarrollando un análisis sobre la dominación que explican, aclaran y guían el activismo político.

Al igual que no hay una sola corriente feminista ni ecologista, hay diversos ecofeminismos. Las diferentes perspectivas reflejan diferentes posturas feministas (liberal, tradicional, marxista, radical, socialista...) y también comprensiones diferentes de la naturaleza y de la forma de resolver los problemas ecológicos. Sin embargo, todos los ecofeminismo(s) comparten la existencia de vínculos entre la dominación de la mujer y la dominación de la naturaleza. La cuestión a debate entre las diferentes perspectivas es la esencia de esas conexiones, sus características precisas y su origen.



TRUEQUE DE JUGUETES EN VALLECAS VILLA

Desde el colectivo Kontracorriente (www.kontracorriente.org) surgió la iniciativa de realizar un trueque de juguetes el día 4 de enero de 2012, a partir de las cinco de la tarde en el Paseo Federico García Lorca de Vallecas Villa. Se hizo difusión de esta actividad en muchos de los colegios y asociaciones de Vallecas, enviando correos electrónicos y haciendo pegada de carteles en distintos lugares. Además, se realizó una pintada en el mismo Paseo Federico García Lorca unos días antes de realizar la actividad. Bajo el lema: **"¿ES NECESARIO COMPRAR TANTOS JUGUETES?"** se invitaba a reflexionar sobre el desmesurado e irracional consumismo en el que nos vemos envuelt@s especialmente en la época de las Navidades.

El día de la cita se colocaron unas telas en el suelo, junto a la pared que se había pintado días antes. En ellas, los niños y las niñas fueron colocando sus juguetes y libros. Era curioso ver cómo se realizaban los trueques. L@s más pequeñ@s precisaban de la ayuda de sus padres y madres para "llegar a acuerdos de trueque". L@s más mayores se organizaban sol@s. Era evidente que l@s niñ@s no tenían en cuenta el posible valor económico de sus juguetes. Una lección para much@s adult@s.
¡Felicidades por la iniciativa!

Diana Huerta, GAK La Lavandería

¡CON LA DE CASAS VACÍAS QUE HAY EN LA CIUDAD!

El artículo 47 de la Constitución Española reconoce el derecho de todos los españoles a disfrutar de una vivienda digna y adecuada, lo que obliga a todas las Administraciones Públicas, dentro de sus competencias, a promover las condiciones necesarias y a establecer las normas para tutelar y hacer efectivo dicho derecho.

Hoy en día en España hay 3,5 millones de viviendas vacías, de un total de 25,5 millones de viviendas, lo que supone una desmesurada proporción de vivienda per cápita dentro del contexto europeo. De hecho, en España hay muchas más viviendas vacías que en alquiler —poco más de 2 millones, de las que solo 128 000 son viviendas de alquiler social—. Además, se gasta menos dinero y se desarrollan peores políticas públicas de vivienda que en el resto de la ue: El 0,9 % de nuestro pib, frente al 2-2,5 % de los Estados líderes de la ue, que disponen de mecanismos públicos de financiación de las políticas de vivienda, como la banca pública, la deuda pública finalista o la reserva de parte de la masa salarial. De este 0,9 % de pib, solo un 0,3 % se destina al gasto directo, ya que dos terceras partes de nuestro gasto público en vivienda se invierten en la exención de impuestos, al revés de lo que ocurre en el resto de la ue.

Por otra parte, en España se promueve la Vivienda de Protección Oficial (vpo) en propiedad, a diferencia del resto de la ue, donde las políticas públicas de vivienda están exclusivamente dirigidas al alquiler y la rehabilitación. De hecho, en las últimas décadas no ha habido en España políticas públicas de vivienda orientadas hacia el fomento de un acceso asequible a una vivienda digna, sino medidas de promoción de la actividad y el empleo en el sector privado inmobiliario. De este modo, se ha regado el país con más de seis millones de nuevas viviendas libres para su venta y tenencia en propiedad, despreciando así el alquiler y la rehabilitación del parque ya existente.

(Sigue en pag 62)

MOVIMIENTOS DE TIERRAS DURANTE LA CONSTRUCCIÓN DEL AEROPUERTO DE CASTELLÓN. SIN USO HASTA LA FECHA

No obstante, el parque inmobiliario vacío no termina en las viviendas: en España existe actualmente una desorbitante cantidad de hectáreas urbanizadas o comercializadas sin uso alguno. Los promotores y los bancos disponen de suelo para 2,8 millones de nuevas viviendas; la mitad seguramente no se promoverá nunca. Según datos de la ue, España ha urbanizado en los últimos 15 años un tercio de todo su suelo artificializado en los 12 000 años anteriores. Sin embargo, frente a estas escandalosas cifras de viviendas y suelo —la mayor parte sin uso—, el número de desahucios sigue batiendo récords históricos: en el segundo trimestre de 2011 se tramitaron 16 464, un 21,2 % más que en el mismo período del año anterior, y se calcula que la crisis ya ha puesto en la calle a más de un cuarto de millón de familias.

Esta lamentable realidad habitacional (casas sin personas, personas sin casa y ayudas públicas para que las casas vacías sigan vacías) se ve agravada por el hecho de que la clase dirigente no está acometiendo las reformas estructurales necesarias para hacer efectivo el derecho constitucional al que aludíamos. No es que no existan mecanismos, herramientas o ejemplos para tratar de resolver esta situación; es que no existe voluntad política para aplicarlos. (...)

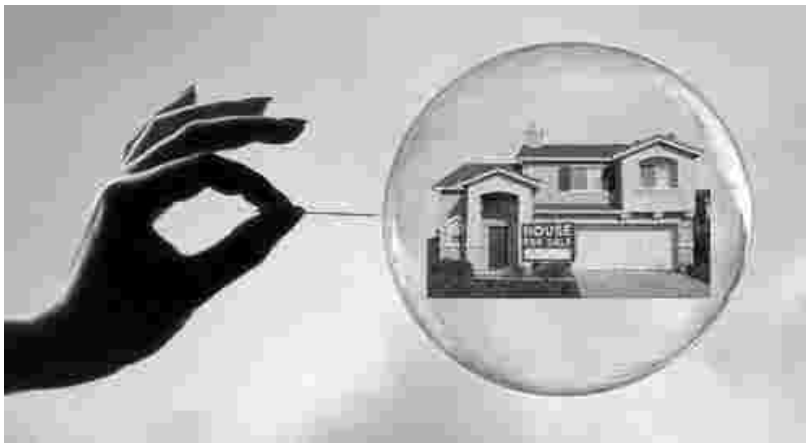
(...) la falta de aplicación de políticas públicas de acceso a la vivienda no es el único motivo de la actual problemática habitacional en España; la Ley Hipotecaria es otra de sus causas más flagrantes. Se trata de una disposición pensada más para beneficiar a las entidades financieras que a los ciudadanos o la sociedad en su conjunto, cuya modificación ha sido constantemente bloqueada por los dos partidos mayoritarios. Este marco legal contrasta con las realidades de otros países europeos, en los que sí se aplican fórmulas para solucionar los problemas a los que se enfrentan actualmente las familias que no pueden seguir pagando sus cuotas hipotecarias. Por no mencionar los límites legales preventivos impuestos a los niveles de endeudamiento hipotecario familiar y a la exposición a activos inmobiliarios de las entidades financieras, que constituyen una medida destinada a evitar el sobreendeudamiento y sus funestas consecuencias.

(Sigue en pag 63)

En este contexto, la regulación de la dación en pago adquiere especial relevancia, cuya aplicación va a ir haciéndose cada vez más necesaria, no solo por el aumento exponencial de las ejecuciones hipotecarias y desahucios, o por las terribles consecuencias sociales y económicas que acarreará dejar a miles de familias en la calle y endeudadas; sino también por ser una medida que ayudaría a rebajar el precio de la vivienda y a mejorar el acceso a esta: una valoración más realista del riesgo por parte de la banca implicaría créditos razonables para que las familias adquirieran viviendas a precios coherentes con el poder adquisitivo real de los salarios.

Sin embargo, la clase dirigente permanece impertérrita ante estos indicadores, vetando cualquier tentativa de reforma de la actual Ley Hipotecaria. Lo que resulta más sangrante aún es que continúa rescatando con abundantes fondos públicos a promotores y financieros que han realizado su trabajo de forma poco profesional, temeraria, avariciosa y, en ocasiones, simple y llanamente delictiva.

En este contexto, las medidas planteadas en materia de vivienda por el Partido Popular durante la campaña electoral no hacen sino ahondar en los mismos errores del pasado. Así, los populares recogían en su programa una serie de medidas destinadas únicamente a la mejora de la accesibilidad a la vivienda y a la movilización del stock, a través de la liberalización del mercado de suelo y de una profundización en la política fiscal de vivienda del psoe de los pasados años; en romano paladino, esto significa que el pp plantea un retorno a 1998, año cero de la burbuja inmobiliaria, para aplicar básicamente las mismas fórmulas, provenientes de la ortodoxia neoliberal. Recordemos que, lejos de provocar vivienda más accesible para la gente de a pie en los pasados 10 años, han provocado una ordalía de vivienda cada vez más numerosa, cada vez más cara, cada vez más inaccesible y cada vez con más riesgos sistémicos para la sociedad y la economía española. En definitiva, el pp pretende resolver la burbuja con otra burbuja, que es lo mismo que tratar de solucionar un martillazo en un dedo con un nuevo martillazo en ese mismo dedo. (...)



(Sigue en pag 64)

(...)Los incentivos fiscales solo benefician a la especulación con suelo y vivienda y, en el caso de las clases medias y bajas, tienen el perverso efecto de aumentar el precio de la vivienda, pues el mercado las añade al precio, al procesar la deducción fiscal como mayor capacidad de compra. Evidentemente, las medidas destinadas a la movilización del stock inmobiliario privado no resuelven los problemas de la vivienda en España, que es el hecho de que, en estos momentos, no se hace efectivo el artículo 47 de la Constitución, y no que el sector inmobiliario no pueda comercializar su stock de vivienda sin bajar de los precios del período 2005-2007. Porque, recordemos, el sector, con el apoyo de psoe y pp, no quiere reconocer sus pérdidas por las bajadas de los precios de la vivienda que ya se han producido, que deberían haberse producido y que deberían producirse en el futuro. (...)

(...) Toda vez que las clases dirigentes y los poderes financieros han anulado cualquier opción de operar dentro del sistema inmobiliario actual, es el momento de aplicar estrategias alternativas. En este punto destacan, al menos, tres:

1.Alquiler social universal público para cualquier persona que lo solicite al sector público, lo cual implica que las Administraciones deberán contar con un parque público permanente y suficiente de vivienda de alquiler, que en nuestro caso debería proceder básicamente de la movilización de vivienda vacía y el stock de vivienda ya construida; así como con un programa de ayudas públicas directas al pago de alquileres en un parque privado concertado con el sector público (modelo centroeuropeo).

2.Cooperativas de uso de vivienda impulsadas por la ciudadanía con medidas de apoyo público (parte del modelo nórdico).

3.Realojo en edificios vacíos (modelo holandés): A tenor de los últimos acontecimientos (Hotel Madrid, Espacio Vecinal Montamarta, Concepción Jerónima, etc.) parece que la opción más recurrente, tanto por la emergencia habitacional como por su valor simbólico-político, va a ser esta última.

(Sigue en pag 65)

Si bien el realojo a través de inmuebles vacíos es la alternativa más inmediata para resolver las necesidades habitacionales de aquellas personas que se han quedado sin casa, también hay que considerar los riesgos y consecuencias tanto económicas como legales que esta actividad acarrea. Los recientes desalojos han puesto de relieve esta cuestión, con numerosas detenciones y diez personas que tienen abierto un expediente de expulsión; por no hablar de las multas y sanciones aplicadas para desalentar este tipo de prácticas.

Desde luego, estos condicionantes no nos permiten establecer un horizonte muy halagüeño, en lo que se refiere a resolver las necesidades habitacionales de las personas sin casa o deficientemente alojadas. No obstante, hay margen y referentes históricos para la esperanza. De la misma manera que los movimientos antimilitares consiguieron poner en jaque al servicio militar obligatorio, gracias a la práctica masiva de la insumisión; también se pueden empezar a plantear líneas de acción similares. Y es que, llegados a un punto en el que cientos de miles de personas se verán abocadas a vivir en la calle y millones tienen congelado su proyecto vital, una sobresaturación del sistema judicial y penitenciario, además de legítima, no parece del todo descabellada.

No obstante, la aplicación efectiva de estas estrategias de realojo masivas pasa, en gran medida, por abrir un período sosegado de reflexión y organización; esto no significa renunciar a la lucha contra los intentos de creación de un banco malo público, la puesta en marcha de experiencias cooperativas por parte de la sociedad y de parque de alquiler público por parte de las Administraciones Públicas. Todo ello, en contraposición a la actual inercia de los acontecimientos, fuertemente condicionados por la espontaneidad y la acción emocional. Si no, puede que nos estemos aventurando hacia un abismo al que, lamentablemente, los primeros en caer sean aquellas personas que se encuentren en una situación más grave.

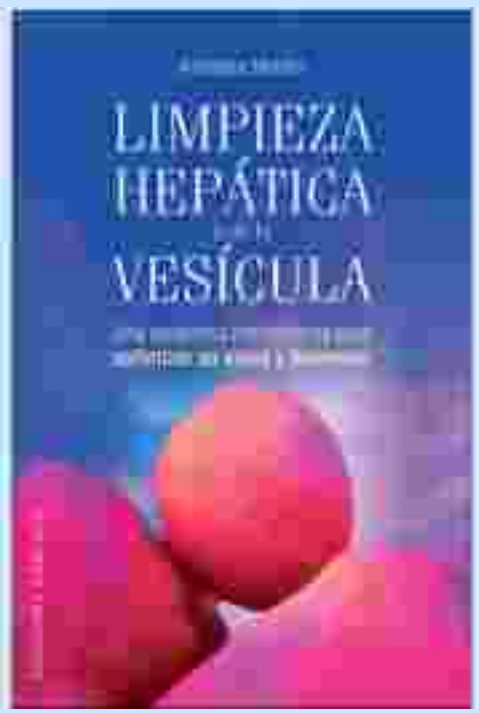
Lo que no sabemos es si la gente sin casa puede esperar tanto...

Jon Aguirre Such, miembro de Paisaje Transversal
Javier Burón Cuadrado, miembro de Ekiten Thinking

Fuente:
http://paisajetransversal.blogspot.com/2011/12/con-la-de-casas-vacias-que-hay-en-la.html

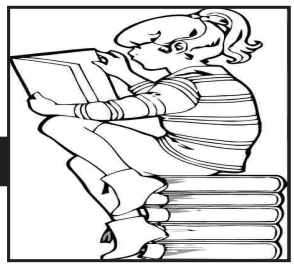
EL CÁNCER NO ES UNA ENFERMEDAD

Andreas Moritz
Ed. Obelisco, 170 páginas, 11 €
En El cáncer no es una enfermedad, el autor, escritor de éxito conocido internacionalmente como experto en temas de salud y por su revolucionario libro LIMPIEZA HEPÁTICA Y DE LA VESÍCULA, nos explica que el cáncer es el síntoma físico que pone de manifiesto el ultimo esfuerzo que el cuerpo realiza para eliminar las causas especificas que acaban con la vida. El autor afirma que la eliminación de esas causas es lo que establece los preliminares de una curación completa a nivel corporal, mental y emocional. Este libro ánima al lector a que se enfrente a una concepción totalmente nueva del cáncer, la cual deja obsoleta a la actual. Por lo general, los tratamientos convencionales, en los que se matan, cortan o queman las células cancerosas, tan solo ofrecen a la mayoría de los pacientes una remisión de la enfermedad del 70 %, y la mayor parte de los sobrevivientes quedan «curados» durante unos cinco años como mucho.
El cáncer no es una enfermedad muestra porqué los tratamientos contra el cáncer pueden ser fatales, que es lo que realmente causa el cáncer y como eliminar los obstáculos que impiden que el cuerpo se cure por si mismo. El cáncer no es un atentado contra la vida; al contrario, el cáncer es el intento por salvarla. A menos que cambiemos nuestra percepción de lo que el cáncer es en realidad, este seguirá siendo una amenaza para una de cada dos personas. Este libro es una esperanza para quienes desean convertir el victimismo en fuerza y maestría, y la enfermedad en salud.

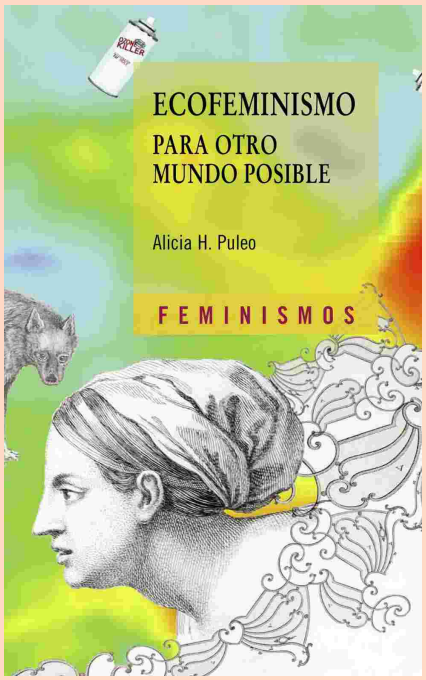


LIMPIEZA HEPÁTICA Y DE LA VESÍCULA

Andreas Moritz
Ed. Obelisco, 248 páginas, 8,95 €
El extraordinario éxito de la Limpieza hepática y de la vesícula en todo el mundo es testimonio de la eficacia de la limpieza hepática que ha conseguido extraordinarias mejorías en la salud y bienestar de miles de personas que ya se han otorgado el precioso regalo de un hígado fuerte, limpio y revitalizado.



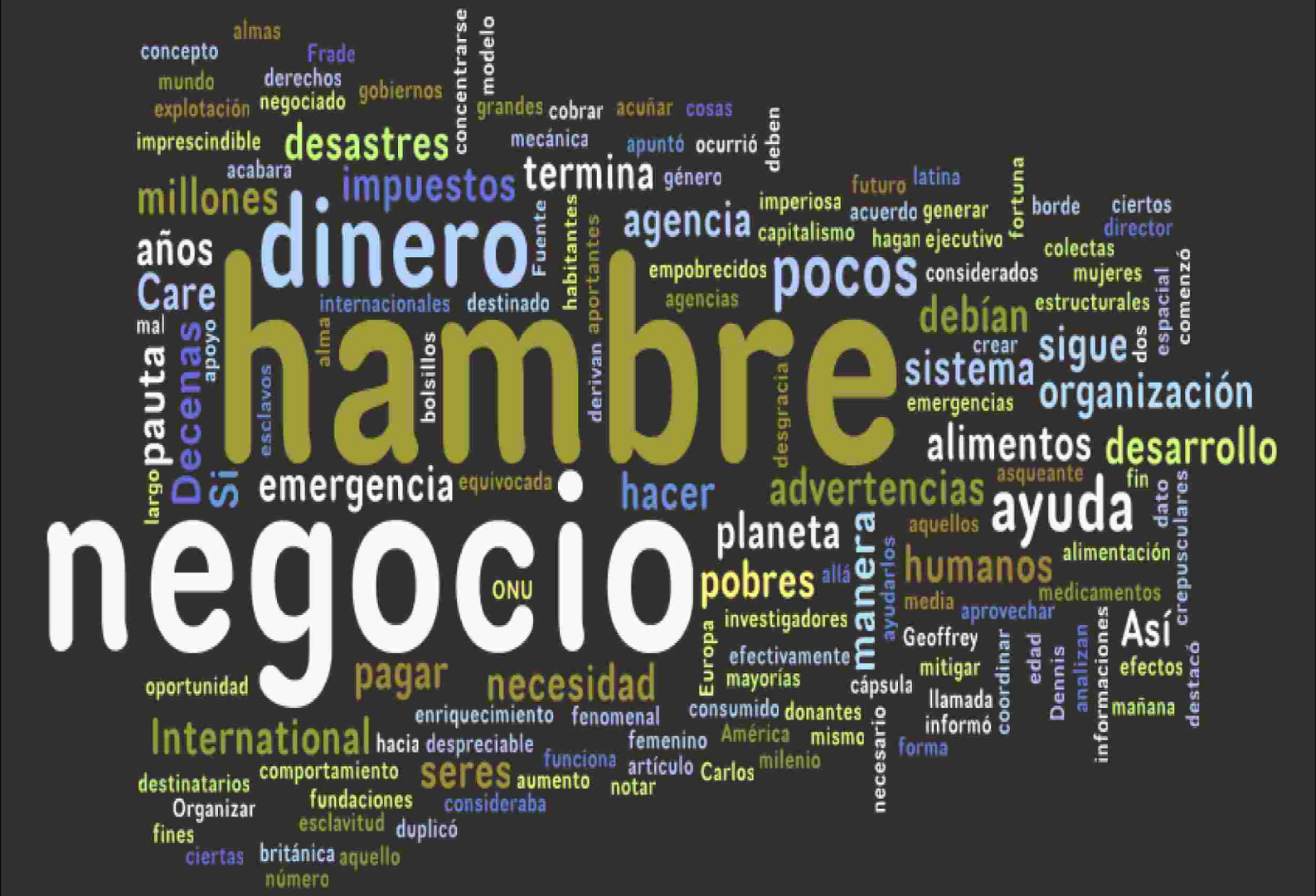
ECOFEMINISMO PARA OTRO MUNDO POSIBLE.



Alicia H. Puleo
Ed. Cátedra, 450 páginas, 18 €
La nueva Ariadna del siglo XXI es hija del feminismo y de la ecología. Ya no se limita a esperar que actúe el héroe, colaborando discretamente en un segundo plano. Es también una protagonista del cambio. Ya no admira al que mata al "Otro", sino que libera al monstruo, reconociendo su parentesco con lo humano. Entra en el laberinto del mundo junto con Teseo para transformar la cultura en los tiempos del cambio climático. La evidente irracionalidad del complejo económico-tecno-científico globalizado que conduce a la catástrofe ecológica y ahonda las injusticias sociales, así como el avance de integrismos religiosos de diverso signo que buscan reforzar el dualismo "Hombre"/Naturaleza, no nos pueden ser indiferentes. En el convencimiento de que la teoría feminista ha de pensar los problemas de nuestra época, entre los que ocupa un lugar central el deterioro ecológico, este libro propone un «ecofeminismo crítico» que defiende la libertad, la igualdad y la sostenibilidad y es ajeno a cualquier esencialismo bipolarizador de los sexos.

QUIÉN INVADE A QUIÉN. DEL COLONIALISMO AL II PLAN ÁFRICA.

Eduardo Romero
Ed. Cambalache, 2011, 132 páginas, 12 €
En este libro no encontraréis textos especializados ni novedosas conclusiones de investigaciones académicas sobre la historia, la economía o la sociedad africana. Está formado por cuatro textos que, sobre todo, pretenden ser un ejercicio de desenmascaramiento –estrechamente vinculado a las luchas contra la política de inmigración española– de dos discursos complementarios: el de la amenaza de la invasión de inmigrantes, convenientemente utilizado para señalar a un enemigo interno –quienes ya están aquí– y externo –quienes quieren seguir viniendo-; y el que sitúa a España al frente de la labor filantrópica de contribución al desarrollo de los lugares de origen de la inmigración. En este sentido, las dos ediciones del Plan África, aprobadas por el gobierno español en los años 2006 y 2009, son un ejemplo inmejorable de cómo se construye la amenaza de invasión y de cómo se efectúa la verdadera: la de políticos, empresas, militares y turistas occidentales.



"Coexistencia con transgénicos, NO, NO y NO.
Ni producidos, ni importados, ni consumidos.
Prohibición Total"